SHOUT
SHARE
IT

John Carter Brown
Library
Brown University

A

ARTE DE COCINA, PASTELERIA, VIZCOCHERIA, Y CONSERVERIA.

COMPUESTO POR FRANCISCO Martinez Montiño, Cocinero Mayor del Rey.

DECIMATERCIA IMPRESION.

CON LICENCIA.

En Madrid, en la Imprenta de PANTALEON AZNAR. Año 1778.

A costa de la Real Compañia de Impresores, y Libreros del Reyno.

PROLOGO.

EL intento que he tenido en escrivir este Librito, ha sido no haver libros por donde se puedan guiar los que sirven el Oficio de la Cocina, y que todo se encarga à la memoria: solo uno he visto, y tan errado, que basta para echar à perder à quien usare de él, y compuesto por un Oficial, que casi no no es conocido en esta Corte; y asi las cosas del Libro no están puestas de manera que ningun Aprendíz se pueda aprovechar, à lo menos los Españoles; antes si se siguieren por él, lo errarán, y echarán à perder la hacienda, y tambien por havermelo pedido algunas personas: y lo que pretendo es, que qualquiera persona que se quiera aprovechar de este, acierte las cosas con mucha facilidad, y todas son cosas mias, y ninguna escrita por relacion de nadie, y muchas de ellas son de mi inventiva: porque las cosas que son escritas por relacion, muy pocas veces salen verdaderas: porque las personas que dán las memorias, nunca las dán cabales, y asi, no se puede escrivir cosa que no se haya experimentado. Y lo que me ha dado animo para escribirles, haver servido tantos años al Rey nuestro Señor, y haverseme

encargado las mayores cosas que se han ofrecido en el Palacio Real, de mi Arte, con satisfaccion de mis mayores, y por ser yo muy inclinado à enseñar, porque he hecho grandes Oficiales de mi mano; y asi espero en Dios, que con solo este poco de trabajo, que he tomado en escribir este Libro, tengo de hacer Oficiales con pocos principios que tengan, y se ha de ahorrar mucha hacienda à los señores, porque no hay cosa que mas hacienda gaste en este ministerio en los banquetes, que trabajar à tiento, porque piensan, que por echar mucho recado es mejor, y por ahí lo echan à perder mas presto, y gastase la hacienda, y no luce: y si alguna cosa huviere falta, suplico al discreto Lector lo supla, que como hombre me havré descuidado, que yá sé que los grandes Oficiales no han menester libro: mas con todo eso, por ser todos tan amigos mios, tendrán en algo mis cosas, y todavia hallarán alguna cosa nueva: y los Aprendices, si hicieren lo que yo ordeno, entiendo que no podrán errar; y asi, los unos por aprender, y los otros por curiosidad, todos se holgarán de tener mi Obrecilla. Mucho mas pudiera escribir, mas he ido dexando las cosas que son muy ordinarias. Tampoco me he querido meter

en

en oficio de nadie, mas de lo que toca al oficio de la Cocina, por no enfrascar mucho al Lector; antes advierta, que en el capitulo de las tortas, que está escrito en el otro Libro, hay muchas suertes de tortas, que no solo no son buenas, ni se deben hacer, mas antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas, y otras de higos, y de criadillas de tierra, de nabos, de zanahorias, y de patatas, ni de cerezas, ni se ha de echar agrio en caso que lleve leche, ni queso, porque son materiales muy contrarios, y hacen mucho daño à las personas que lo comen. Y esto advierto, porque en el otro Libro se manda echar en muchas cosas queso, y agráz: hasta la torta de manzanas dulces, ni de camuesas, no son buenas, si no las echan al conservar zumo de membrillos, que con eso serán buenas.

ADVERTENCIA.

EL cucharon con que han de batir los vizcochos, ha de tener de largo media vara menos tres dedos. Ha de ser de unos cucharones llanos de pala, y un poco prolongados de la pala, y que sea delgada, y un poquito honda, muy poco, y no ha de ser ancho de pala, porque corte bien los hue-

huevos. Y si quisieres batir los vizcochos con dos manos, como las Monjas, en tal caso ha de ser la pala del cucharon ancha, y redonda: porque de esta manera no se puede batir con cucharon angosto de pala.

TA-

TABLA
DE LOS BANQUETES QUE ván en este Libro.

CAPITULO PRIMERO.

DE la limpieza de la Cocina, y del govierno que ha de tener el Cocinero Mayor en ella. Pag. 1.
Tratado, cómo se ha de servir en los Banquetes. 9.
Cómo se ha de servir la vianda en la Cocina. 11.
Banquetes por Navidad. 13.
Segunda vianda. 13.
Tercera vianda. 14.
Las frutas que se han de servir en esta vianda. 14.
Una comida por el mes de Mayo. 15.
Segunda vianda. 15.
Tercera vianda. 16.
Las frutas que se han de servir en esta vianda. 16.

Una

Una comida por Septiembre. 17.
Segunda vianda. 17.
Tercera vianda. 18.
Una merienda. 19.

AR-

ARTE DE COCINA,

EN QUE SE TRATA EL modo que mas se usa de guisar en este tiempo, en Viandas de Carne, y Pescado, Pastelería, Conservería, y Vizcochería, y lo tocante para regalo de Enfermos.

CAPITULO PRIMERO.

DE LA LIMPIEZA DE LA COCINA, y del govierno que ha de tener el Cocinero mayor en ella.

EN este Capitulo pienso tratar de la limpieza, que es la mas necesaria, y importante para que qualquier Cocinero dé gusto en su oficio; y para esto es necesario guardar tres, ò quatro cosas. La primera es la limpieza, la segunda gusto, y la tercera presteza, que teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande oficial, governandose bien, dará gusto à su se-

ñor, y estará acreditado. Ha de procurar que la Cocina esté tan limpia, y curiosa, que qualquiera persona que entrare dentro se huelgue de verla; y ha de tener buenas herramientas, curiosas, para cosas particulares, y extraordinarias, como son cazolillas, barquillas, cubiletes, torteras, piezas llanas, moldes, y otras muchas piezas para hacer diferencias de platos, puesto todo bien limpio, y colgado por buen orden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el albañar; los asadores en su lancera muy limpios; y los palos de masa, y cucharones de manjar blanco has de tener en una tabla, que estará colgada con unos clavos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sean mucho mayores, y otro como éste para cedacillos, y estameñas. Esto ha de estár en la parte mas desembarazada de la Cocina; y si puedes alli acomodar la mesa para las cosas de masa, y ponerle encima un cielo de lienzo, ò un zaquizamí de tablas, porque no cayga polvo de arriba, es cosa muy necesaria. Si fuese posible, no habia de estár la Cocina debaxo de ninguna casa, sino à un lado, debaxo de un cobertizo, de manera que no huviese encima vivienda de gente, salvo si es de bobeda, que con eso, y buena luz, estará bien. Has de procurar que la blanqueen; y no has de consentir

à

à los mozos, ni oficiales que la manchen pegando velas, aunque sean de cera. Hanse de poner unos saetines hincados en las paredes para poner las velas, y que no peguen enjundias de gallina en las paredes, porque una enjundia que no sea mayor que un real de á quatro, hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal. El agua tendrás en tinajas, ò en tinacos, con sus cobertores, y tendrás quatro, ò seis cantaros en una cantarera de palo, que no lleguen con los suelos al de la Cocina: estos sean vedriados, con sus tapadores: del agua de estos cantaros echarás à cocer todo lo que se huviere de guisar, y la otra será para lavar, y fregar las herramientas. No consientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino sobre un tajo, que tendrás hincado en el suelo, à una punta de la mesa, donde embarace menos; alli cortarán toda la carne, y quebrarán los huesos, y las mesas las harás de pino blanco, y que las freguen cada dia con agua hirviendo, y ceniza, y estarán muy blancas, y como no estén muy acuchilladas parecerán mejor que de nogal. La carne picarás en tajos de trozos de alamo negro, que aunque parece que tendrá la madera negra, no la tiene sino blanca. Han de ser aserrados desde el trozo en unos trozos de ocho dedos de cantero, que parezcan ruedas de limón; porque

donde picares la carne esté la hebra derecha arriba, que de esta manera no sueltan genero de madera; y si la picas en tableros, aunque sean blancos de fresno, que son los mejores, si no picas con mucho tiento, sacarás madera. Los tableros de mesa es forzoso que sean de nogal, y de poco mas de una pulgada de cantero, y echales unas cantoneras de hierro por los bordes, de manera que vengan à cercar casi todo el tablero, y en una punta una sortija de hierro en la visagra, con un botoncillo embebido en la madera, que se anda al rededor para colgar el tablero. Estos tableros se han de colgar à la parte adonde está la mesa de la masa. Algunos son amigos de tener algun aposentillo, ò recocina dentro en la Cocina, mas yo no soy de este parecer, sino que no haya ningun rincón en la Cocina, que no se vea en entrando por la puerta, salvo el albañar. A una parte de la Cocina, en lo mas desembarazado, se pondrá un palo muy bien acepillado para poner las capas, y unos clavos para las espadas de los oficiales; y con eso vease toda la Cocina, que quando estuvieres al tablero, ò en otra mesa haciendo algo, puedes governar, y mandar, y vér todo lo que pasa. No consientas que haya cenicero en la Cocina, sino que lleve la ceniza la Lavandera cada dia, ò se eche à mal, porque se puede barrer el fogón, y la vasura; tener un es-

por-

portón, y cada vez que se barriere la Cocina, que echen la vasura fuera, porque no huela mal, ò lleguen moscas. Todas las veces que entrares por la puerta de tu Cocina, procura tener algo que enmendar: mira si está bien colgada la herramienta, y si está cada cosa en su lugar; y si hay por las paredes, ò por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego, sin dexarlo para despues, porque se olvidará el mozo de Cocina, ò portador, y tendrás que tornar á mandar, y con esto tendrán cuidado, y temerán; y si el mozo no fuere muy aficionado à tener la Cocina limpia, no le tengas en ella, sino despidelo luego, porque no andes cada dia riñendo con él; y mas, que si no se precia de hacer bien su oficio de mozo de Cocina, nunca será oficial. Si fuere posible, no tengas picaros sin partido, y si los tuvieres, procura con el señor que les dé algo, ò con el limosnero, porque puedan tener camisas limpias que mudarse, porque no hay cosa mas asquerosa que picaros rotos, y sucios: mas como es una simiente, que el Rey Don Phelipe II. (que Dios tiene) con todo su poder no pudo echar esta gente de sus Cocinas, aunque mandó añadir mozos de Cocina, y otra suerte de mozos de Cocina, que se llaman galopines, todo porque no huviese picaros, y nunca se pudo remediar: solo en su Cocina de boca no entran mas de un

oficial, y un portador, y un mozo de Cocina, y un galopín, y estos están una semana con el Cocinero mayor, y el Domingo se mudan à la Cocina de Estado, y vienen otros tantos por sus semanas. Con todo, me crié yo en una Cocina que no tuvo picaros;como tengo testigos vivos que la conocieron, como es el Cocinero mayor de su Magestad de la Reyna, Juan de Mesones, y Amador de la Aya, su Ayuda, que la conocieron muy bien. Solo esta Cocina entiendo que se ha librado de esta gente, que fue la Cocina de la Serenisima Princesa de Portugal Doña Juana. Si estos dán en ser virtuosos, y se aficionan á aprender, en muy poco tiempo toman principio,y estos se hacen oficiales: mas los que son picaros vellacos, nunca son Cocineros, antes dán en otras cosas muy malas. Esto se entiende en las Cocinas de los grandes Señores, que en las Cocinas chicas mas faciles son de governar, y tener limpias.

Otra cosa tengo experimentada, que hombre que sea torpe, ò patituerto,nunca salen oficiales, ni son bien limpios. Procurese que sean de buena disposicion, liberales, de buen rostro, y que presuman de galanes,que con esto andarán limpios, y lo serán en su oficio, que los otros, por ser pesados, tienen pereza, y nunca hacen cosa buena, que el oficio de la Cocina, aunque parece que es cosa facil,no es sino muy di-

dificultoso, porque hay tantas cosas que hacer, y cada cosa tiene su punto, y todo se ha de encargar à la memoria: que los Boticarios, los Medicos, y Letrados quando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros, salen de ella con facilidad: y por eso digo, que la gente de Cocina ha de ser de buen talle, y disposicion, y entendimiento. Has de procurar que en la Cocina haya cada dia ropa blanca para cubrir la mesa, y los asadores con la vianda, y para que se limpien las manos; y pondrás una costumbre, que todos los oficiales, y mozos que entraren por la mañana en la Cocina, lo primero que han de hacer sea quitarse sus capas, y espadas, y colgarlas en el palo, y los clavos que están puestos para ello; y quitarse los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en una tohalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare su capa, y saliere fuera, quando tornare á entrar se torne à quitar los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en la tohalla. A una parte de la mesa grande harás poner unos manteles limpios, y pondrás sobre ellos la plata. Y quando fuere hora de hacer los gigotes, haganse sobre los manteles, porque los platos estén limpios por los suelos; y no consientas hacer gigote ninguno à ningun mozo, ni oficial sin su tohalla al ombro, y su tenedor, y tomará la

pieza, pierna, ò ave, con el tenedor muy bien, y picará en el ayre con mucha gracia; y advierta el que picare, que entre tanto que picare no ha de toser, ni hablar, ni ha de hacer otra cosa ninguna, sino estár con mucha compostura, porque es mucho descomedimiento picar, y hablar. No consientas que en la Cocina, entre tanto que se trabaje, haya conversaciones, ni almuerzos. La gente de la Cocina antes que se ponga à trabajar, en acabando de tomar recado, luego ha de hacer un almuerzo, y almuercen todos, y ninguno ande comiendo por la Cocina, que parece mal; y en acabando de almorzar, lavense las manos, y cada uno acuda à lo que tiene à cargo. Tendrás un cofre en la Cocina para guardar algunas cosas que sobran, y tener las especias, y un caxoncillo para tus tohallas, y algunos regalillos del señor. La llave del cofre darás al oficial, ò ayudante mas antiguo. Las especias anden en las bolsas, ò caxas, cada cosa aparte, y una cucharita en ellas, para sazonar con ella. Hinchele de una vez de especias molidas, y cernidas, porque aprovechará mas una libra de esta manera, que libra y media, si se moliese á remiendos. Las cuchillas se amuelen los Viernes, ò Sabados, que hay menos que cortar con ellas.

TRATADO DE COMO SE HA DE SERvir en los Banquetes.

AQui pondré tres, ó quatro comidas, y una merienda, y no pondré ningun plato fantastico, sino todo cosas que se hayan de comer, y daré à entender cómo se han de servir; porque en los banquetes todo el toque está en saberlos servir, porque aunque se gaste mucho dinero en un banquete, si no se sirve bien, no luze, y se afrenta el señor mucho haviendo desordenes en él, y algunas veces las está mirando el señor desde su asiento en la mesa.

Hagamos cuenta que estas comidas son de seis platos de cada cosa: hanse de poner seis bufetes, y si ponen los bufetes ancho por largo, serán menester siete bufetes: para seis servicios son menester seis Maestresalas, y seis personas, que sirvan como de Veedores, para solo llevar la vianda desde la Cocina à la mesa; y cada Veedor ha de llevar un servicio, y entregarlo à su Maestresala, porque en tales dias no ha de baxar el Maestresala à la Cocina; y si baxare la primera vez, no puede baxar las otras, porque se ha de servir la vianda en tres veces. Ha de baxar el Mayordomo con sus Veedores. Digo, pues, que el Veedor que tomare el primer servicio, llevará cinco pages, y estos llevarán

diez

diez platos, cada uno dos, y detrás del postrer page irá otro Veedor con otros cinco pages, y otros diez platos; y de esta manera irán los demás; porque cada cinco pages servirán á su Veedor, sin que se mezclen unos con otros; y en llegando à la mesa el primer Veedor con sus diez platos, se arrimará al Maestresala de la cabecera de la mesa, y los demás vayan cada uno à su Maestresala, y hagan alto, sin asentar plato ninguno en la mesa, hasta que llegue el Veedor postrero, y en viendo que están todos los Veedores con toda la vianda junto à la mesa, arrimados à sus Maestresalas, alcen todos los principios, salvo algunos perniles, ó cabezas de javalí, que como son platos que ván enramados, parecen bien en la mesa; además, que entre la comida gustan algunas personas de comer un poco de pernil, para beber. De esta manera estará la mesa muy llena, y no se perderá plato ninguno. En asentando la vianda en la mesa, bolverán los Veedores por la segunda, y harán lo mismo que hicierón en la primera, y levantarán la vianda del primer servicio, salvo algunos platos regalados, que no hayan llegado à ellos, y los perniles, y asentarán la segunda vianda; y de esta manera harán la tercera: y quando alzaren la tercera, levantarán toda la vianda, sin dexar cosa ninguna, y asentarán los postres; y de esta manera no puede faltar plato nin-

ninguno, que mas presto se echa de vér la falta de un plato, que de un servicio todo.

Cómo se ha de servir la vianda en la Cocina.

YA tengo dicho cómo se ha de llevar la vianda desde la Cocina à la mesa, y cómo se ha de servir; aora me falta decir cómo se ha de servir en la Cocina. Para un servicio de à seis se ha de hacer una mesa tan ancha, que quepan seis platos à lo ancho; y porque en las Cocinas nunca hay mesas tan anchas, ni son menester, para este dia podrás hacer esta mesa de prestado en medio de la Cocina, si es ancha, ò à la puerta, debaxo de algun cobertizo: y si no huviere comodidad para esto, en una Cocina muy pequeña lo podrás hacer, teniendo una mesa en que quepan tres platos por ancho en hilera, y diez por largo, y para los otros tres platos pondrás unas tablas en la pared, como las tienen los Confiteros, y Boticarios, y suplirán por mesa, y pondrás seis platos por lo ancho en hilera. Aora pondrás seis pabos en la cabecera de la mesa, los tres en la mesa, y los otros tres en las tablas que están en la pared: luego pondrás seis platos de ollas, y luego irás poniendo todos tus diez, ò doce servicios de à seis. Aora, para servir esta vianda, que son sesenta platos, hallarás seis hileras de à diez platos

tos por lo largo, y cada hilera es un trozo. La primera hilera darás al primer Veedor, y éste vaya al primer Maestresala; y luego otra hilera al segundo, y de esta manera vayan unos tras otros, sin que se mezclen unos con otros; y cada uno llevará un trozo, que es de cada cosa un plato. Y despues que esté asentada la vianda en la mesa, tendrá cada Cavallero delante de sí de todo quanto huviere en la mesa, y que lo pueda alcanzar todo desde su asiento, que eso han de tener los banquetes, que cada Cavallero que estuviere à la mesa, tenga en su bufete de todo quanto huviere en la mesa, que aunque la mesa sea muy larga, y la mirare toda, no vea cosa que no tenga delante de sí: que si el Cavallero viese alguna cosa en la mesa que no la tuviese delante de sí, no estaria bien servido el banquete, porque la mayor falta que puede haver en los banquetes es servir mal, ò faltar algun plato: que claro está, que si havian de ser seis pabos, y hurtasen uno desde la Cocina à la mesa, y no pareciesen allá mas de cinco, que quedaria un bufete sin pabo, y se echaria luego de vér; y si faltase todo un servicio, que son seis platos, no se echaria de vér en la mesa, si no fuese quien supiese de toda la vianda, y por eso se ha de tener muy grande cuenta, y hacer mucha diligencia para que entren los servicios enteros en la mesa, pues es todo el to-

toque de que parezca muy bien el banquete, ò se haga una falta muy grande. Y con esto me parece que está dado à entender cómo se han de servir los banquetes.

BANQUETES POR NAVIDAD.

PErniles, con los principios.
Ollas podridas.
Pabos asados con su salsa.
Pastelillos Saboyanos de ternera ojaldrados.
Pichones, y torreznos asados.
Platillo de artaletes de aves sobre sopas de natas.
Bollos de vacía.
Perdices asadas con salsa de limones.
Capirotada con solomo, y salchichas, y perdices.
Lechones asados con sopas de queso, y azucar, y canela.
Ojaldres de masa de levadura con enjundia de puerco.
Pollas asadas.

Segundo.

CApones asados.
Anades asadas con salsa de membrillos.
Platillo de pollos con escarolas rellenas.
Empanadas Inglesas.
Ternera asada con salsa de oruga.

Cos-

Costrada de mollejas de ternera, y higadillos.
Zorzales asados sobre sopas doradas,
Pastelones de membrillos, y cañas, y huevos mexidos.
Empanadas de liebres.
Platillos de aves à la Tudesca.
Truchas fritas con tocino magro.
Ginebradas.

Tercero.

POllos rellenos con picatostes de ubres de ternera asados.
Gigotes de aves.
Platillo de pichones ahogados.
Cabrito asado, y mechado.
Tortas de cidra verdes.
Empanadas de pabos en masa blanca.
Besugos frescos cocidos.
Conejos con alcaparras.
Empañadillas de pies de puerco.
Palomas torcaces con salsa negra.
Manjar blanco.
Buñuelos de viento.

Las frutas que se han de servir en esta vianda son:

Ubas, melones, limas dulces, ò naranjas, pasas, y almendras, orejones, manteca fresca, peras, y camuesas, aceytunas, y queso, conservas, y suplicaciones.

Una

Una comida por el mes de Mayo.

PErniles con los principios.
Capones de leche asados.
Ollas de carnero, y aves, y jamones de tocino.
Pasteles ojaldrados.
Platillos de pollos con habas.
Truchas cocidas.
Gigotes de piernas de carnero.
Torreznos asados, y criadillas de carnero.
Cazuelas de natas.
Platillos de artaletes de ternera, y lechugas.
Empanadillas de torreznos con masa dulce.
Aves en alfitete frio con huevos mexidos.
Platos de alcachofas con jarretes de tocino.

Segunda.

GAzapos asados.
Morcillas blancas de camara sobre sopas de vizcochos, y natas.
Pastelones de ternera, y cañas, y pichones, y criadillas de tierra.
Ternera asada, y picada.
Empanadas de palominos.
Platillo de pichones con criadillas de carnero, y cañas.
Empanadas Inglesas de pechos de ternera, y lenguas de baca.

Ojal-

Ojaldres rellenas de masa de levadura.
Fruta de cañas.
Pollos rellenos sobre sopas doradas.
Empanadas de venado.
Pastelillos de conservas, y huevos mexidos.

Tercera vianda.

SAlmón fresco.
Pollas asadas sobre arroz de grasa.
Pichones ensopados sobre ojuelas.
Pastelones de salsa negra.
Cabrito asado, y mechado.
Tortas de dama.
Lechones en salsichones.
Empanadas frias.
Barbos fritos con tocino, y picatostes de pan.
Manjar blanco.
Fruta de piñas.
Bollos maymones.

Las frutas que se han de servir en esta vianda son:

Alvaricoques, fresas, cerezas, y podria ser que huviese guindas si fuese el banquete al cabo del mes de Mayo; natas, y limas, pasas, y almendras, aceytunas, queso, conservas, y confites, suplicaciones. En esto no hay que decir, porque ha de servir de toda la fruta que huviere, y requesones.

Una

Una Comida por Septiembre.

PErniles con los principios.
Pabillos nuevos asados con su salsa.
Ollas podridas en pastelones de masa negra.
Pasteles ojaldrados cubiletes.
Platillo de palominos con calabaza rellena.
Perdigones asados.
Bollos sombreros.
Ternera asada, y picada.
Empanadas de pichones en masa dulce con torreznos.
Tortas de ternera, y cañas, y almendras.
Pajarillos gordos con pan rallado sobre sopas doradas.
Truchas frescas cocidas.
Conejos gordos asados.

Segunda vianda.

CApones asados.
Platillo de ternera con albondeguillas de ternera, mollejas, y higadillos.
Tortolas asadas.
Platos de membrillos, y pollos rellenos rebozados.
Cazuelas mogis de verengenas.
Platos de salchichones, y cecina.
Platos de capones rellenos, cocidos con arte-

les sobre sopas blancas.
Pasteles de tetilla.
Quesadillas de mazapán.
Empanadas de liebres en figura de leones.
Bollos de rodilla.
Pichones asados con costillas de carnero, y pan rallado.

Tercera vianda.

POllas asadas.
Platillos de cañas con huevos encañutados.
Pollos asados con salsa de agráz.
Tortas de alberchigos en conserva.
Empanadas frias.
Cabrito asado, y mechado.
Platillos de palominos con lechugas.
Manjar blanco.
Piernas de carnero en gigote.
Cazolillas de natas, y cañas, y manjar blanco.
Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezclados con otros salchichones, y lenguas.
Fruta de piñas.

¶ Las frutas de esta vianda han de ser ubas, melones, higos, ciruelas, natas, pasas, y almendras, melocotones, confites, y conservas, aceytunas, y queso, y suplicaciones.

Una

Una merienda.

PErniles cocidos.
Capones, ò pabos asados calientes.
Pastelones de ternera, y pollos, y cañas calientes.
Empanadas Inglesas.
Pichones, y torreznos asados.
Perdizes asadas.
Bollos maymones, ò de vacía.
Empanadas de gazapos en masa dulce.
Lenguas, salchichones, y cecinas.
Gigotes de capones sobre sopas de natas.
Tortas de manjar blanco, y natas, y mazapán.
Ojaldres rellenas.
Salchichones de lechones enteros.
Capones rellenos frios, sobre alfitete frio.
Empanadas de pabos.
Tortillas de huevos, y torreznos, y picatostes calientes.
Empanadas de benazón.
Cazuelas de pies de puerco con piñones.
Salpicones de baca, y tocino magro.
Empanadas de truchas.
Costradas de limoncillos, y huevos mexidos.
Conejos en huerta.
Empanadas de liebres.
Fruta de prestiños.
Truchas cocidas.

ñoclos de masa dulce.
Panecillos rellenos de masa de levadura.
Platos de frutas verdes.
Gileas blancas, y tintas.
Fruta rellena.
Empanadas de perdices en masa de bollos.
Buñuelos de manjar blanco; y frutillas de lo mismo.
Empanadillas de quajada, ò ginebradas.
Truchas en escabeche.
Plato de papin tostada con cañas.
Solomos de baca rellenos.
Quajada en platos.
Almojavanas.

SI la merienda fuere un poco tarde, con servir pastelones de ollas podridas, pasará por cena. Ensaladas, frutas, y conservas, no hay para qué ponerlas aqui, pues se sabe que se ha de servir de todo lo que se hallare, conforme al tiempo en que se hiciere la merienda. Y advertase, que todos los platos que ván escritos en estas viandas, los hallarán escritos en el Libro, y la orden de cómo se han de hacer, y los recados que son menester para ellos.

¶ Las volaterías, ninguna se ha de pelar en agua, y si se pelaren, sean pichones, porque esta volatería no tiene casi hebra, y asi no pierde mucho pelandose en agua. Y si se huvieren de

de rellenar pollos, ò pichones, es forzoso pelarse en agua, porque no se pueden rellenar en otra manera. Las palomas torcaces, chorchas, sisones, y otras aves selvages, si estuvieren bien limpias, y bien tratadas, bien se pueden asar sin lavarse, aunque yo no uso de ello, por asegurar la limpieza. Quanto à lo de pelar en agua, defiendo; de manera, que no se pela cosa en agua en las Cocinas de su Magestad, sino es para rellenos, como tengo dicho.

CAPITULO II.

De todo genero de asado.

UN pabo se ha de perdigar sobre las parrillas, despues de bien limpio, y se ha de embroquetar con dos broquetas de caña, ò de otra madera que no amargue: luego espetarlo en su asador, y empapelarlo, poniendole debaxo del papel unas lonjas de tocino delgado, y le echarás sal, y se podrán hincar algunos clavos en las pechugas, aunque algunos no lo usan. Para la salsa de este pabo tomarás dos onzas de almendras mondadas, y tostadas en la sartén, y las majarás, y asarás dos higadillos de gallinas, ò el del pabo, que estén bien secos, y se majará todo junto, y le echarás dos onzas de azucar, y de que esté todo bien molido, lo

desatarás con caldo que no tenga grasa, y lo echarás en un cacillo, y ponlo à cocer, de manera que dé dos, ò tres hervores, meneandolo siempre con un cucharón, y luego calarlo por un cedacillo, ò estameña, y echarle un poco de canela molida, y un poco de zumo de limón. Hase de servir fria esta salsa.

Un capón se asa de la misma manera, salvo que no se ha de perdigar, ni empapelar, ni meter clavos. La salsa mas ordinaria, que se sirve para capones, es de granadas; esta se hace de esta manera: Tomarás dos granadas acedas para cada capón, y las desgranarás, y pondrás los granos en una estameña, ò cedacillo, y estrujarlos con un cucharón, hasta que suelten toda la tinta, y agrio que tienen: luego echarle dos onzas de azucar, y un poco de vino tinto, y unas rajitas de canela, y tres clavos enteros, y cueza hasta que esté en punto, y sirvela en su platillo, ò escudilla fria. Con esta salsa se puede servir un capón asado, y hecho carbonadas tostadas en las parrillas, y asentadas sobre unas rebanadas de pan tostado. Luego hacer la salsa de granadas (como está dicho) añadiendo mas granadas, y mas azucar, y echarselo por encima, y sirvase caliente.

Ca-

Capón en gigote sobre sopa de natas.

ESte capón, despues de asado, podrás picar las pechugas, y hacer carbonadas de las piernas, y las caderas: luego hacer una sopa de natas con vizcochos. Esta adelante en el capitulo de las sopas la hallarás escrita cómo se ha de hacer. Despues de hecha la sopa, y cocida, asentarás las carbonadas del capón sobre ella, y lo picado de la pechuga enmedio, sazonado de sal, y un poquito de agrio, de manera que el agrio no llégue à la sopa, y sirvase caliente.

Gigote de una pierna de carnero.

UNA pierna de carnero en gigote se ha de asar, y picarse muy menuda: luego tener el zumo de otra pierna que sea recien muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego punzarla muchas veces, y apretarla con el tenedor, y la misma canilla de la pierna, ò con una prensa, y sacará medio quartillo de zumo, ò substancia. Esta se ha de echar sobre el gigote de la pierna manida que está picada, sazonandolo de sal. Hase de servir caliente, sin echarle otra cosa ninguna. Y si no huviere otra pierna de que sacar la substancia, quando se ase la pierna del gigote, pongase debajo de ella una graserilla, ò un plato con un poco de agua, y un poco de sal, y vayase recogiendo la subs-

tancia que cayere de la pierna, y con esto cebará el gigote, y servirá de substancia. Y si acaso se asaren mas piernas con las del gigote, con hacer lo que está dicho, y sacarlas todas juntas sobre la substancia de la graserilla, y dexarlas estár un poco, destilarán lo que bastará para hacer el gigote del señor, pues que las otras serán para el tinelo, ò para el estado. Este gigote con substancia es bueno para servir con perdigones, asando los perdigones, y asentandolos sobre unas rebanadillas de pan tostado; y luego echar el gigote con mucha substancia por encima, sazonandolo de un poquito de especia, y un poco de zumo de limón, y una gota de vino. Adviertase, que en ningun gigote ha de caer gota de caldo, porque se echa à perder.

Cómo se hace la Ternera.

LA ternera, lo mas ordinario es echarla en adobo de ajos, oregano, vinagre, y sal, y asarla; para ella, que esté en adobo, ò no, la salsa ha de ser de oruga. Esta se hace tostando un poco de pan, de manera que esté negro, y echarlo en remojo en vinagre: luego moler un poquito de la oruga, y echar quatro, ò cinco partes de pan remojado sobre ella, y molerlo junto con un quarteron de azucar, de manera que no esté muy fuerte la oruga, y desatarlo con un poco de vinagre, y pasarla

por

por un cedacillo, ò estameña, y echarle un poquito de canela. Esta salsa se sirve fria. Otra oruga se hace de miel, y se puede guardar muchos dias. Adelante diré cómo se hacen entrambas, y pondré las cantidades, y la miel, y cómo se ha de beneficiar.

Las palomas torcaces se asan de manera que no estén muy asadas, y se sacan, y señalan por sus juntas, y se les echa mucho zumo de naranjas, y un poquito de pimienta, y sal, y se buelven las pechugas abaxo, y se ponen un poquito sobre las brasas, de manera que no cuezan. Sirvense calientes.

Tambien se sirven asandolas mechadas, y poner debaxo de ellas un poco de caldo, y recoger el zumo de ellas, y de otras asadas: luego tostar unas rebanadas de pan, y asentarlas en el plato, y señalar las polomas, y asentarlas sobre el pan, y sazonar el caldo, y el zumo de los asados, echandoles sus especias, pimienta, nueces, y gengibre, y zumo de limón, y echarlohas por encima de las palomas, y pondrás el plato sobre un poco de lumbre, antes que se sirva, y vaya caliente à la mesa.

Palomas torcaces con salsa de almendras.

ASarás quatro palomas, y apartarlashas, y ahogarlas con un poco de tocino gordo, y un poco de cebolla cortada muy menuda,

da, y luego echales caldo quanto se bañen, y vayan cociendo poco à poco, y sazona con todas especias, y tomarás un quarteron de almendras, y tostarlashas con su cascara, y majarlashas muy bien en el almiréz: luego las desatarás con un poco de caldo, y pasarlashas por un cedacillo, ò estameña. Echarás estas almendras dentro la vasija donde están las palomas, y echarlehas seis onzas de azucar, y un poco de agrio, y vayan cociendo poco à poco, y has de sazonar con todas especias, y canela, y sirvelas sobre rebanadas de pan tostado. Estas palomas estofadas son buenas con salsas de ciruelas. Esta salsa de ciruelas se hace de esta manera: Cocer las ciruelas, y pasarlas por un cedacillo, de manera que no quede por pasar mas de los huesos, y con la misma agua donde se cocieren las ciruelas se puede hacer la salsa, y sazonarla con todas especias, y canela, y echarle azucar, de manera que esté bien dulce, y agria, y que esté un poco incorporada como salsa negra de harina, y ha de llevar su vino, ni mas, ni menos que la de harina quemada, y es muy buena para pastelones de lenguas de baca, ò pies de puerco, y para anades, y para otras muchas volaterías selvages.

Cómo se aderezan las Perdices.

EN las perdices no hay que decir para ellas, porque lo mas ordinario se comen asadas. La salsa de estas se suele hacer señalandolas por las junturas, echando un poco de limón, y un poco de vino, pimienta, y nuez de especia, y estofarlas un poquito, de manera que no cuezan; y si le quisieres echar un poco de manteca de bacas fresca, será buena. Otra salsa de limones se suele servir con las perdices, tomando limones, y mondarlos, y cortarlos menudos, y echar un poquito de vinagre, pimienta, sal, y una gota de vino blanco, y echarlo por encima de las perdices asi como salen del asador, y no se ha de calentar mas, porque amargaría; y si le quisieres echar alguna vez azucar, de manera que vaya agridulce, no será malo.

Cómo se aderezan las Chorchas.

LAS chorchas se sirven de la manera que tengo dicho en las palomas, y los sisones, y otras aves selvages, añadiendoles un poco de vino, y yervas, como es mejorana, y salvia, y hysopillo. Estas chorchas, dicen, que lo que tienen en las tripas no es cosa sucia, y asi los estrangeros las suelen sacar las tripas con el higa-

gadillo, quitandole la hiel, y picanlo asi crudo, y echanlo en una cazuela, sazonandolas de especia, y sal, y un poco de vino, un poquito de vinagre, y un poquito de caldo, y ponenlo debaxo las chorchas quando se están asando, y con la substancia que cae de ellas, y de otros asados, hacen una salsa, y sirven las chorchas sobre unas rebanadas de pan tostado muy bien aparadas, y echanle salsa por encima, añadiendoles un poco de zumo de limón. Muchos señores gustan de ello, mas yo no he usado de esta salsa, porque lleva la suciedad de las tripas.

Grullas asadas.

LAS grullas asadas se suelen servir haciendo gigote de la mitad de la grulla, y la otra media mechada, y asada. Asentarás la media grulla entera en el plato sobre rebanadas de pan tostadas, y pondrás el picado al lado: luego harás prebada, echando en una sartén un quarterón de azucar molido, medio quartillo de vino tinto, la mitad de medio quartillo de vinagre, un poco de caldo, sazonarás con todas las especias, y canela, y cueza hasta que empiece à tomar punto, y echarlahas encima de la media grulla picada, y ponla à estofar un poco.

Si

Si quieres servir esta grulla picada con un poco de adobo de ternera, un poco de pimienta, y un poco de zumo de limón sin dulce, ni otra cosa ninguna, es muy buena. Las mollejas de las grullas son muy grandes, y muy tiernas. Estas, limpiandolas, y echandolas en adobo, luego abrir las tripas, y lavarlas, y echarlas tambien en adobo: luego espetar las mollejas en un asadorcillo, y las tripas rebueltas, luego asarlas, y servirlas con un poco del mismo adobo, y un poco de limón, ò naranja, es cosa muy regalada.

Tambien son buenas estas grullas partidas por medio, y perdigadas en las parrillas, y mechadas, y echarlas en adobo, luego empanarlas en masa negra que sea gruesa, y quando estén acabadas de cocer, hacerle un agujero, y echarle un poco de adobo dentro, y dexarlas cocer otra media hora, suelen salir muy buenas. De esta manera se sirven las abutardas: las tripas se han de rebolver à la molleja.

Todas las aves selvages podrás servir con estas salsas picantes, añadiendoles algunas yervas del jardín, como es salvia, y mejorana, y las podrás servir con salsas negras de benazón en potages, ò en pastelones; las quales salsas hallarás escritas en el capitulo donde se trata de javalí.

Las

Las Anades, y Zarcetas.

LAS anades, y zarcetas servirás asadas con salsa de membrillos. Tomarás los membrillos, y mondarloshas, y partelos por medio, y cortalos en rebanadillas delgadas, y tomarás tocino en dados, y freirlohas hasta que esté blanco; y luego echarás dentro un poco de cebolla picada, y los membrillos, y ahogarloshas hasta que estén blandos: luego sazonarás con especia negra, y canela, y echarás un poco de vino, vinagre, y azucar, y un poco de caldo, y tendrás las anades asadas, y mechadas, y aparadas, y asentarlashas sobre unas rebanadas de pan tostado: luego echarás la salsa por encima. Esta salsa puede servir con sisones, y alcarbanes, pluvias, y gangas, y otros pajaros selvages, y con liebres asadas, si son tiernas, y si no son tiernas, picarlashas, descarnandolas, y juntando la carne de la liebre con otra poca de ternera, ò carnero, y sazonarás con todas especias, y su tocino picado, y huevos, y tornarás à armar la liebre en una cazuela grande, y pondrasla al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y de que esté cocida, asentarlahas sobre rebanadas de pan tostado, y echarás por encima, y por los lados la salsa de membrillos; y advierte, que si no huviere membrillos, podrás hacer esta salsa con peros agrios.

Gi-

Gigote de Liebres.

LAS liebres tambien son buenas asadas, y picadas en gigote con aceyte, vinagre, y pimienta. A estas liebres, si quisieres, echarleshas una prebada en lugar del aceyte, y vinagre, echando en la sartén un poco de vino tinto, y un poco de vinagre, y azucar, un quarteron para cada plato, y un poco de caldo, y sazonarás con pimienta, gengibre, y canela, y algunos clavos enteros, y cueza hasta que el azucar vaya tomando punto: luego echala por encima del gigote de la liebre, y ponla à estofar un poco. Esta prebada puede servir tambien para echar por encima de las liebres armadas, y para encima de gigotes de palomas, ò sisones, ò anades, y para encima de gigotes de venados.

Conejos.

LOS conejos lo mas ordinario es servirlos con aceyte, y vinagre. Si los quisieres servir con salsa de alcaparras, tomarás un poco de buen aceyte, y freirás cebolla picada muy menuda, y tendrás las alcaparras bien desaladas, y cocidas, y echalas en una sartén con la cebolla, y el aceyte, y echa pimienta, y un poco de vinagre, y denle un hervor, y se-

señalarás los conejos, y asentarloshas en el plato, y echarás la salsa de las alcaparras por encima; y si le quieres echar dulce alguna vez, bien podrás.

Conejos en mollo.

LOS conejos en mollo asarloshas, y cortarloshas en pedazos, y freirás cebolla cortada larga con aceyte, y echarás los conejos dentro, y dexarloshas ahogar muy bien: luego sazonarás con pimienta, nuez, y gengibre, y echarás caldo de la olla quanto se cubran los conejos, y cuezan muy poco à poco, hasta que estén bien cocidos, y echale un poco de vinagre, y azafrán, y servirloshas sobre rebanadas de pan blanco. Esto se entiende que ha de ser con buen aceyte de Valencia, ò con otro aceyte que sea muy bueno.

Gigotes de Conejos.

ASarás dos conejos, y despues de asados picarás las piernas, y los lomos, y asentarás este picado sobre unas rebanadillas de pan blanco, y pondrás las espaldillas, y las cabezas de los conejos al rededor; y luego mezclarás un poco de caldo con un poco de aceyte, vinagre, pimienta, y sal, y echarlohas por encima del gigote, y ponle à estofar un poco, y sirvelo caliente; y

si

si quieres guardar el lomo de un conejo, y hacerlo rebanadillas, y asentarlo por encima del gigote, parece muy bien.

Otro gigote de Conejos frios.

ASarás los conejos, y picarás toda la carne de los lomos, y piernas, sin dexar mas de las cabezas, y sazonarás de sal, y pimienta; y luego harás una ensalada de todas yervas, y compondrás el plato de tu gigote, y ensalada, haciendo como una rosca en el plato, yendo poniendo montoncillos de carne, y otros de ensalada, y en el medio pondrás un poco de ensalada muy bien puesta, con todas las cosas que se suelen echar, sus ruedas de limón, y sazonala de aceyte, y vinagre, y luego adornala por la parte de afuera con algunas rajas de diacitrón, y granos de granada, y confites, y todas las cosas que suelen poner à las ensaladas; y en medio pondrás unos cogollos de lechuga enteros en pie, y por encima del gigote, ó salpicon aceytunas, quitados los huesos. Este plato es bueno para meriendas, porque se ha de comer frio. Algunos los llaman conejos en huerta.

Salpicón de Baca.

PUes que tratamos de salpicón, quiero avisar que quando te pidieren salpicón de baca, que procures tener un poco de buen to-

cino de pernil cocido, y picado, y mezclado con la baca, y luego su pimienta, sal, y vinagre, y su cebolla picada, mezclada con la carne, y unas ruedas de cebolla para adornar el plato, es muy bueno, y tiene buen gusto.

Pollos asados con su salsa.

LOS pollos asados pocas veces se sirven con salsa, salvo si hay agráz. Para esta salsa tomarás los granos del agráz, y tendrás en una sartén tocino frito en dados, que estén bien fritos, y sacarloshas fuera de la sartén; echarás los granos del agráz á freir, y darleshas dos, ò tres bueltas sobre el fuego, y no mas, porque no se cuezan demasiado, y echarás azucar, canela, y pimienta, y un poco de vinagre, y asentarás los pollos sobre rebanadas de pan tostado, y echarás la salsa de agráz por encima.

Pollos rellenos.

SI quieres rellenar pollos, tomarás un poco de tocino en rebanadillas, y freirlohas, y quando esté medio frito, echarás un poco de cebolla cortada à lo largo, y freirlahas à medio freir: luego echarás un poco de carne cruda picada, y freirlohas todo, rebolviendolo con una paleta, hasta que esté la carne perdigada, y echarás alli yerva buena, y cilantro verde, y un poco de mejorana: luego batirás media do-

docena de huevos para quatro pollos, y echarloshas en la sartén, y rebolverlohas con la paleta hasta que esté bien seco, y sacarlohas al tablero, y picarlohas muy bien, y meterlehas quatro huevos crudos, y sazonarás con especia negra, y azafrán, y agrio de limón, ò naranja, y sal. Este relleno es lo mas ordinario. Si no tuvieres carne para este relleno, con higadillos de gallinas, y los demás materiales, lo podrás hacer. Si quieres rebozar estos pollos rellenos, podrás echar en el relleno agrio, y dulce; y quando tengas los pollos rellenos, y espetados en el asador, tomarás los pies de los pollos cortados por la punta, y aguzarás el hueso del pie, y meterlohas por la cabeza del pollo. En cada cabeza del pollo pondrás los pies, de manera que parezcan cuernos de venado, y asarloshas, y quando estén asados rebozarlos con yemas de huevo, de manera que estén bien cubiertos, yendolos asando, y dando con unas plumas, y las yemas rebozando tambien los pies, que están puestos en las cabezas de los pollos. Quando estén bien cubiertos tomarás un poco de manteca caliente, y echarselahas por encima, y espojará el rebozado, y echarás un poco de azucar por encima, y sacarloshas, y servirlohas con unas ojuelas, porque no se sirven sobre sopa, porque abultan mucho, que con

quatro pollos han de estár puestos por la rabadilla, que vengan à quedar los cuernos sobre las espaldas.

Empanadas de Perdices.

EMpanadas de perdices con masa de bollos: tomarás las perdices despues de peladas, y limpias, y perdigarlashas en las parrillas, y darlashas un golpe en las pechugas, de manera que estén medio asadas, y ponlas en una pieza con un poquito de vino, y de todas especias, y su sal; y tendrás unas lonjas de tocino gordo muy delgadas, y otras chiquitas de tocino magro muy remojadas, y dexalo estár de esta manera por media hora, y toma harina, y haz una masa encerada con huevos, agua, y sal, y un poquito de manteca, y tiende una hoja un poco larga, y gorda, y tendrás manteca fresca de bacas lavada, y sobada: pondrás muchos pedacitos de manteca por la hoja de masa, que tome la mitad de ella, y rociarlahas con un poco de harina, y doblarlahas que cayga encima de la manteca del otro pedazo, que no la tiene, y tornarlahas à tender larga, y tornarás à poner otros bocaditos de manteca por toda ella, y echarás otro poco de harina, y arrollarlohas como ojaldrado. Luego cortarás cerca de un pal-

palmo de este rollo de masa, y recogerás las puntas, y harás una torta redonda: luego tomarás unas lonjas de tocino gordo, y pondráslo sobre la masa: luego pondrás sobre ellas otras chiquitas de tocino magro: luego pondrás una perdíz, la pechuga para abaxo, y luego le pondrás en las espaldas otra lonja de tocino gordo, y irás recogiendo la masa, de manera que todas las orillas vengan à juntarse en las espaldas de la perdíz, mojandolas con un poco de agua, porque quede cerrado como cerradero de bolsa: luego bolverás la perdíz la pechuga ácia arriba, y amoldarlahas de manera que no se vea por donde se cerró, y tomarás los pies de la perdíz, è hincarloshas en la empanada, las uñas afuera, y dorarlahas con yemas de huevo, y ponlo sobre un papel, y metela en el horno. Son muy buenas empanadas, y llamanse empanadas sin repulgo.

Empanadas en asador.

YA que hemos comenzado à decir de estas empanadas extraordinarias, pondré aqui otras dos maneras de empanar en asador. Tomarás tortolas, ò perdices, ò palominos, ò pichones, y cortarleshas los alones muy à raíz, y las piernas recogerselashas, de manera que queden muy redondas, y espetarloshas, y

asarloshas; y quando estén asados, tendrás hecho un batido con harina de arróz, azucar, y yemas de huevos, y una gota de vino: luego echarás à lo que se asa un poco de sal, y especias: luego irás dorando con el batido lo que se está asando; y quando este baño estuviere bien seco, echarlehas un poco de manteca, y dexarlohas secar mas, y luego dale otro baño con unas plumas; y de esta manera irás haciendo hasta que no se vea nada de la volatería: luego lo tornarás à rociar con manteca, y echales azucar molido por encima, y quedarán redondas como empanadas, y parecerán empanadas Inglesas en el gusto.

Otras empanadas en asador.

TOmarás carbonadillas de piernas de ternera muy delgadas, y batirlashas con la buelta del cuchillo, y mecharlashas, y echalas en adobo de la misma ternera, añadiendole especias, y luego espetarlashas en un asador delgado, y que vayan muy juntas, y apretadas, y en un asador puedes hacer tres empanadas, apartando una de otra dos dedos; y quando estén asadas harás una masa fina sin azucar, y sobarlahas mucho, que haga correa, y tenderlahas delgada, y harás levantar el asador à la mesa, y tomarás aquella hoja de masa, y un-

untarlahas con manteca, y rebuelvela sobre el un tercio de las chuletas, que dé tres, ò quatro bueltas: luego le pondrás un papel por encima, untado con manteca, y atalo por las puntas, y por el medio: luego haz otro tanto à las otras dos empanadillas. Y despues que esté todo hecho, ponlas á asar hasta que esté la masa bien cocida, y que tenga color; luego quitales el papel, y rocialas con manteca, y echalas azucar raspado por encima.

Sopa de Perdices.

ASarás las perdices, y luego las cortarás, apartando toda la carne de los huesos, y hacerlahas tajadillas pequeñas: luego harás una sopa de pan blanco, cortado con la mano à bocadillos, de manera que esté la sopa bien alta: luego pondrás por encima la carne de las perdices: luego tomarás caldo de la olla, y echale un poco de buen aceyte, y vinagre, que esté bien agrio, y pimienta, y un poco de sal, y echalo por encima de la sopa, y de la carne, y ponla à calentar, y sirvela caliente. Esta sopa es sopa de gazpacho caliente. Esta misma sopa podrás hacer de conejos, beneficiandola como la de las perdices.

Perdices asadas con aceyte.

POndrás à asar las perdices: luego tomarás un poco de buen aceyte, y echarlehas dos partes de agua, y echales sal, de manera que esté salada, y batelo mucho, hasta que se ponga blanca; y con esta salsa irás untando las perdices quando se ván asando: luego harás otra salsa como esta, y sirvela con las perdices asi fria en su trinchero. Esta salsa ha de llevar harta sal.

Anades Estofadas.

PErdigarás las anades en las parrillas, de manera que estén medio asadas: luego dales à cada una un golpe en la pechuga: luego freirás tocino en dados con un poco de cebolla, y asentarás las anades en una olla, y echa el tocino, y la cebolla por encima, y ahoguense un poco: luego echale un poco de vino blanco, y un poco de vinagre, y echale agua caliente, quando se cubran las anades: luego sazona con todas especias, y sal, y echale dentro dos, ò tres membrillos en quartos: luego pondrás un borde de masa à la olla, y asentarás otra ollita llena de agua sobre la olla de los anadones, de manera que ajuste muy bien con la masa, y ponla sobre un poco de rescoldo, de manera

que

que cueza poco à poco; y quando estén cocidos, sirvelos sobre unas rebanadas de pan tostado con su salsa por encima; y no eches los membrillos, que como no llevan dulce, no saben bien. Si quieres echar dulce en estos anadones, bien podrás, y podrás servir los membrillos con ellos; y si no huviere membrillos, podràs echar ciruelas pasas, cociendolas, y pasandolas por un cedacillo, y desatarlas con el mismo caldo de los anadones, y echaselo dentro, y un poco de azucar, ò buena miel, y canela molida, y dexarás algunas ciruelas enteras, quitados los huesos, para que vayan por encima de las anades; y sirvase como está dicho.

Lechones asados.

LOS lechones lo mas ordinario es asarse, y servirse con sopa de queso: de sopas no digo por aora nada, porque adelante haré un capitulo que trate de ellas.

Salsa de Lechon.

TOmarás el higado del lechon asado, y majarlohas con unas almendras tostadas con cascara, y una rebanada de pan tostado, y remojado con caldo, y majarseha todo muy bien, y pasarlohas por un cedacillo, ò estameña, y sazonarás de todas especias, y canela, y cuece

un

un hervor, echandole quatro onzas de azucar, y un poco de zumo de limón. Y si quieres hacer esta salsa sin dulce, echarlehas un grano de ajo asado, y un poquito de queso, y sus especias; y no has de echar genero de agrio adonde entrare queso.

Un Lechon en salchichon.

TOmarás un lechon que sea grande, mayor de los que se suelen asar; y despues que esté muy bien pelado, cortarlehas los pies, y abrirlohas por la barriga, y despues de destripado, iraslo descarnando, de manera que toda la carne vaya pegada en el pellejo, arrimando el cuchillo à los huesos. Hase de desollar cabeza, y todo, que no quede en los huesos ninguna carne, y echar el pellejo con su carne en agua que se desangre, y luego escurrirlohas, y pondraslo sobre el tablero, la carnaza ácia arriba. Tomarás sal molida en cantidad, y sembrarselohas por encima, de manera que esté bien salado: luego tendrás pimienta, y clavo, nuez, y gengibre, todo mezclado, y echarlohas por encima, de manera que quede todo negreando, y arrollarlohas, comenzando por la cabeza, y despues que esté arrollado, atarlehas las puntas muy recio, porque no se salga la sazon: luego lo irás liando con hilo de vala muy apre-

apretado, y dexarlehas un poco enarqueado, como verga de ballesta, y pondraslo á cocer con tocino, vino, vinagre, y salvia, y mejorana, y otras yervas, y un poco de agua, quanto se cubra, sazonandolo de sal, y especias, que esté un poco subido, y servirlohas frio con algunas flores, ò ruedas de limón, quitandole primero todos los hilos con que estuvo atado: y si quieres servirlo en ruedas con limones, parece muy buen plato. Cortando este lechon en ruedas, parece ojaldrado, y sirvelas sobre algunas hojas verdes, y adornadas con ruedas de limones.

Una pierna de carnero estofada.

TOmarás una pierna de carnero, que sea recien muerto, y golpearlahas con la mano del almiréz, de manera que estén quebrantados los huesos, y mecharlahas con mechas gordas de tocino, que la atraviesen toda por de dentro, derecho por la hebra, y ponle unos clavos de especia hincados, y algunos ajos: luego metela en una olla, y echala tanto vinagre como quepa en una cascara de media naranja, y otra tanta agua, y un poco de pimienta, y nuez de especia, y no ha de llevar otra especia: echale un poquito de sal, y tomarás un poco de masa, y harás un rollito, y pondrasle por el borde de

de la olla: luego pondrás encima otra ollita, que ajuste en la boca de la olla grande, de manera que con la masa no pueda respirar; y de esta manera la pondrás al fuego, que sea un poco de rescoldo, y la ollita que está sobre la olla grande, ha de estár llena de agua, porque de otra manera se secaria la olla de la pierna. Quando haya estado al fuego hora y media, sacarlahas del fuego; y quita la ollita, y buelve la pierna, y torna à poner la ollita sobre la olla, y vacia el agua caliente de la olla, y tornala à henchir de agua fria, y dexala acabar de cocer, y hallarlahas muy tierna, y con dos escudillas de substancia: sirvela sobre unas rebanadillas de pan tostadas, y echa la substancia por encima. Si la quieres servir picada como gigote, tambien es buena. Y advierte, que si no quisieren ajos en ella, que importa poco que no los lleve, que sin ajos se puede hacer.

Otra pierna estofada de otra manera.

GOlpearás la pierna muy bien, y perdigarlahas sobre las parrillas, y de que esté bien perdigada, metele unos clavos, y unos ajos, y metela en una olla, y echale un poco de vino tinto, y un poco de vinagre, y sazona con especia negra, y echale tocino en dados, frito con un poco de cebolla picada, y su sal, y agua,

agua, ò caldo, hasta que se cubra la pierna, y tapala con una cobertera, y podrás echar dentro, si quieres, algunos membrillos, ó peros agrios, ò almendras tostadas; y si alguna vez la quisieres hacer dulce, podrás, añadiendole mas agrio, y canela: y si la salsa estuviere muy rala, espesarlahas con un poquito de harina quemada, desatandolo con el mismo caldo de la pierna.

Otra pierna estofada de otra manera.

ECharás à cocer una pierna de carnero, y quando esté medio cocida, sacarlahas, y dexala enfriar, y picarlahas como para gigote, y pondrás alli tambien los huesos, y echale un poco de caldo, y un poquito de vino blanco, y una gota de vinagre, y pimienta, y nuez, y gengibre, y un poco de manteca de bacas fresca, y media cebolla cruda entera, y un poco de oregano molido, y ponla sobre una poca de lumbre en un plato, ò cazuela de barro, y tapala, y dexala estofar media hora à poca lumbre, y corta unas rebanadillas de pan muy delgadas, y asientalas en un plato, y compòn los huesos de la pierna encima, y luego echarás el picado con su salsa, y la media cebolla echarás à mal, y echale un poco de zumo de limón, ò de naranja encima, y sirvela ca-

caliente. De esta manera puedes estofar carbonadas de cabrito con sus huesos, y carbonadas de pierna de ternera, añadiendoles mas caldo, despues que estén estofadas, para que se puedan cocer bien.

Una pierna de Carnero rellena.

TOmarás una pierna de carnero, que no sea manida, y desuellala, abriendola por la parte de adentro, de manera que no se rompa: luego descarnala, y pica la carne, y de la mitad harás un relleno, perdigando la carne con su cebolla, y tocino, como está dicho para los pollos rellenos, echando alli unas hojas de yerva buena, y mejorana, y quatro huevos; y de que esté bien seca, juntala con la otra carne que está cruda, y picala junta, y sazona con todas especias, y un par de huevos, y sal, y el zumo de un limón, y un poco de mejorana picada: luego tendrás el pellejo de la pierna sobre el tablero, asido al jarrete, y ponle un poco de redaño por la parte de adentro, y tornala à coser con una mechadera, y un poco de hilo de vala, y espetale en un asador, atandola muy bien porque no se ande, y ponla à asar, y pondrás debaxo una pieza con un poco de caldo, adonde cayga la substancia de la pierna, y tomarás unas rebanadillas de pan, y ponerlas en un plato, y sa-

saca la pierna, y asientala sobre ellas, y toma la substancia, y echale zumo de limón, y un poquito de especia, y dale unos cortes à la pierna por encima, y echale la substancia.

Una pierna de Carnero à la Francesa.

HAS de desollar la pierna, y descarnarla, y picar la carne, echando con ella tocino, y cebolla cruda, y un poco de mejorana, y ajedrea, hysopillo, y quatro huevos crudos, y especias, y un poquito de vinagre, y sal, y ponle un redaño sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echarás la carne sazonada, y coserlahas con una mechadera, y una hebra de hilo de vala, y despues atarás la pierna con unas bueltas de hilo, y ponla en un peról, ò en una olla, y echale allí caldo quanto se cubra, y tocino frito en dados, y un poco de cebolla cruda, cortada á lo largo, y un poco de manteca de bacas fresca, vino, vinagre, salvia, ò mejorana, y hysopillo, y cuezase con todo esto hasta que esté cocida, y luego echarle un poco de harina quemada, que no esté muy negra, desatada con el mismo caldo, de manera que no esté muy espesa, ni muy negra, sino un poco parda, y asentarlahas sobre rebanadas de pan tostadas, y darlehas unos cortes, y echa la salsa por encima.

Otra pierna de otra manera.

OTra pierna se hace armada, descarnando toda la pierna, y picar la carne con su tocino, y sazonarla con sus especias, y quatro, ò seis huevos, y sal, y un poquito de agrio, y armarla en una cazuela grande, de manera que parezca la misma pierna, y ponerla por encima algunos trozos de cañas de baca, y algunos piñones hincados, algunas yemas de huevos duros, y cuezase con lumbre abaxo, y arriba, y sirvela sobre una sopa. De esta manera se arman gallinas, y pichones, y cabrito, salvo que los corpanchones de las gallinas se han de cocer primero, y despues armar sobre ellos, y se ha de perdigar la mitad de la carne, y hacer un relleno, y mezclarlo con la otra mitad de carne cruda, porque esté mas tierno.

Un platillo de pichones, ò pollos, ò palominos.

TOmarás media docena de pollos pelados, y limpios, y cocerloshas à medio cocer, y luego asientalos en un cacillo, ò cazuela de barro, y tomarás unas lechugas perdigadas, y asentarlashas sobre los pollos, y luego pica un poco de verdura, yerva buena, y peregil, y ci-

cilantro verde ; y luego toma tocino en dados muy menudos, y freirlohas hasta que esté bien frito,y luego echa la cebolla cortada muy menuda , y fríela con el tocino , y echala sobre los pollos: luego sazona con pimienta , nuez , y gengibre,y echale caldo hasta que se bañen los pollos, ò palominos, y ponlos à cocer, y hazlos apurar hasta que queden con poco caldo , y luego batirás quatro yemas de huevos , y una gota de vinagre,y sacarás primero de la flor del platillo en un plato : luego quajarás el platillo, y llegalo al fuego , y no cueza porque no se corte,y pondrás unas rebanadillas de pan en el plato : luego echa el platillo sobre las rebanadillas con el mismo cacito , y echa la flor por encima,y un poco de zumo de limón, ò naranja. Advierte,que todas las veces que puedas hacer cada platillo de por sí,que es mejor que no hacer muchos juntos, y vá con mejor gracia; y luego buscarás algunas cosillas con que adornar los platillos , como son mollejuelas de cabrito , ò de ternera; y con solo agráz, y verdura son buenos , sin lechugas , y sin huevos.

Pollos rellenos cocidos.

LOS pollos rellenos cocidos con lechugas rellenas con carne sazonada como para albondeguillas , que no tengan mas de carne;

tocino, y huevos, y de todas especias, sin perdigar, y rellena los pollos entre cuero, y carne, y asientalos en un cazo, ò cazuela, y luego perdiga las lechugas, y quitalas el cogollo de medio, y en su lugar se henchirá de la carne del mismo relleno de los pollos, y atalas por las puntas, y asientalas con los pollos rellenos, y echales cebolla frita con tocino, y todas especias, y echale un poco de verdura picada, y caldo, hasta que se cubran las lechugas, y cuezan, hasta que apure el caldo, quanto se bañen los pollos. Luego quaxarás este platillo con quatro yemas de huevos, batidas con un poco de vinagre, sacando primero la flor, y podrás sacar los pollos, y partirlos por medio, y ir armando el plato, poniendo entre pollo, y pollo lechuga rellena. Y despues que esté el plato compuesto, echarás la flor por encima, porque le dá mucha gracia.

En este relleno de pollos, y lechugas podrás echar yemas de huevos duras, y cañas de baca al tiempo que se rellenan. Tambien podrás echar algunas veces à estos platillos azucar, y canela por encima, añadiendo mas agrio de limones, ò naranjas.

Advierte, que el dulce no se ha de echar quando cueza, sino quando está ya puesto en el plato, y es muy buen gusto el agrio, y dulce. Quando tuvieres muchos platos de cada

da cosa, harás estos platillos de esta manera: Las lechugas rellenas harás à parte en una pieza grande, y los pollos rellenos en otra, y quaxarás el platillo de los pollos, ò el de las lechugas, y quando vayas sirviendo, mojarás las sopas, ò rebanadas con el caldo que está quaxado, y irás componiendo tus platos de pollos rellenos, y lechugas, echando de la flor por encima.

Esto basta para entender que lo mismo es hacerse de pollos, como pichones, ò gallina, porque aunque tengo dicho que partan los pollos por medio, parecen bien enteros. Las lechugas entrometidas entre pollo, y pollo, y luego echarás azucar, y canela por encima, y la flor del platillo, añadirás mas agrio de limón, ò naranja; y si acaso no tuvieres pollos, ni pichones recien muertos, y no los pudieres rellenar, rellenalos por de dentro; y si acaso no huviere lechugas, puedes rellenar escarolas.

Platillo con membrillos.

ESTos platillos podrás hacer sin rellenos: tomarás los pollos, ò pichones à medio cocer, y partirloshas en medios, ò en quartos, y asentarloshas en un cacillo, ò cazuela, y freirás tocino en dados, que sea muy menudo, y esté bien frito. Luego echa cebolla picada muy menuda, y friela, y echarás membrillos cortados

delgados, como quien corta cebolla larga, y echarloshas en la sartén con la cebolla, y el tocino, y frielo hasta que los membrillos estén blandos, y echalo todo en el cacillo, de manera que queden cubiertos los pollos, ò pichones: luego sazonarás con pimienta, nuez, y gengibre, y canela, y echarás un poco de vino, y un poquito de vinagre, y cosa de seis onzas de azucar, y echarlehas caldo hasta que se bañen por encima, y cueza hasta que se apure, que quede como conservado: sirvelo sobre rebanadas de pan tostado, y componlo con algunas torrijas, ò algunas ubres de ternera tostadas. No los saques con cuchara, sino con el mismo cacito lo puedes echar en el plato, porque quede de la misma manera que está en el cacito. Estos platillos no es bueno hacerse muchos juntos, porque no se anden cuchareando, sino cada plato de por sí, en cazuelas, ò en cacillos. En lugar de los pollos echense lenguas de baca cocidas.

Otro platillo con yervas.

PAra hacer platillo de pollos, pichones, ò gallinas, ò otra qualquiera cosa, tomarás los pollos, ò pichones, y cocerloshas à medio cocer, y asentarloshas en un cazo, ò cazuela, y tomarás las yervas perdigadas, como son lechugas, ò escarolas, ò riponces, ò chicorias dulces,

ò

ò amargas,que todas son buenas,y irás mudando cada dia su manera de yervas, y volatería; y asentarás las yervas sobre los pollos, ò pichones,y freirás cebolla con tocino,y echarselahas por encima,y echarás caldo hasta que se bañen, y picarás un poco de verdura, peregil, ò yerva buena,y echarselo por encima,y sazona con todas especias, y de que esté el platillo cocido, quaxarlohas con yemas de huevos batidas, y un poco de vinagre,apartando primero la flor; y no cueza mas de medio hervor, porque no se corte. Sacarlohas en el plato sobre rebanadillas de pan, y echarlehas la flor por encima. Pongo aqui esta manera de quaxar los platillos, porque es lo mejor. Tambien se pueden hacer de otra manera, que es hacer un brodete, y despues de hechos sus platos, echarle del brodete por encima, y luego echarle un poco de la flor del platillo, y es muy acomodado quando hay muchos platos que servir: mas con todo eso aconsejo que se quaxe cada una de por sí. Ya tengo dicho, que à estos platillos se les puede echar dulce quando quisiere, mas no han de cocer con él, sino echarselo quando lo sirvieren en el plato;y ha de ser azucar,y canela, añadiendo mas agrio de limón, ò naranja. Este brodete,para servir los platillos,se hace batiendo yemas de huevos, y un poco de vinagre, y echar caldo conforme la cantidad que

fuere menester, y ponerlos sobre el fuego, trayendolo à una mano, de manera que no se corte, y dexarlo un poco ralo. Suelen echar un poquito de azafrán. Serán menester ocho yemas de huevos para una azumbre de caldo, y este servirá para quatro, ò cinco platos.

Platillo sin verduras.

SI no hallares verduras, toma carnero, ò ternera, y picala, y sazonalo como para albondeguillas, con sus huevos, especias, y tocino, y luego echalo en un cacito, y echale caldo, y desatalo, y ponlo sobre el fuego, y velo meneando, y harás un pastél en bote, y mete alli los pollos, ó pichones, y sazonalo todo, y podrás poner en ello algunas cañas de baca. La volatería que entrare en estos platillos, ha de estár cocida del todo, y sacarlohas en los platos, y pondrás yemas de huevos duros por encima, y adornarás el plato con algunas torrijas cortadas angostas. Estos pollos con ternera, ò cabrito, podrás hacer con albondeguillas, asentando los pollos en un cacillo, y sazonar con todas especias, y un poco de verdura picada, y freirás un poco de cebolla con tocino, y echaselo dentro, y echarlehas caldo hasta que se cubran bien: luego harás albondeguillas sobre los pollos, y cuezan

zan dos hervores, y quaxalos con yemas de huevos batidos con un poco de vinagre, y sirvelos sobre rebanadas de pan, y zumo de limón, ò naranjas por encima. Advierte, que antes que venga el agráz un mes, vienen los agrazones, que se llaman por otro nombre grusela, y por otro se llaman ubaspin. Estos nacen en una manera de espinos, que sirven de agráz para los platillos. Para cada platillo son menester quatro pollos, y seis huevos, sin los demás adherentes que se suelen echar por encima, como son mollejas, higadillos, y carbonadillas mechadas.

Capon à la Tudesca.

TOmarás un capón que esté cocido, y pondráslo en un cazo con caldo, y tendrás cosa de libra y media de ternera de pierna medio cocida, y picarlahas sobre el tablero, y echarlahas en una pieza, y echale doce yemas de huevos crudas, y un poco de vinagre, y sazonarás con todas sus especias, y echalo donde estuviere el capón, de manera que el capón esté bien cubierto. Y advierte, que el caldo donde estuviere el capón ha de tener buena grasa. Demás de eso, le echarás dos, ò tres cañas de baca hechas trozos, y ha de cocer el capón con la ternera poco à poco cosa de una hora: luego sacarás el capón sobre rebanadas de pan,

componiendole aquella ternera al rededor, y por encima, y pondrasle yemas de huevos duras por encima, para adornar el plato con las cañas.

Un platillo de aves con acederas.

TOmarás las aves, ò pollos, ò lo que quisieres, y cocerloshas, y asentarloshas en un cacito, ò cazuela, y echarlehas encima muchas acederas crudas, y tomarás tocino en dados muy chicos, y frielos mucho hasta que estén blancos, y echales cebolla cortada muy menuda, y friela, y echalo todo encima de las acederas, y sazonarás con todas especias, y echale caldo quanto se bañe, y ponlo à cocer, y en dando un par de hervores, sacarlohas del fuego. Este platillo no se quaxa con huevos; sirvelos sobre rebanadas de pan, y es muy apetitoso.

Una ave à la Portuguesa.

TOmarás una ave cocida, y rellena, salpimentada, y asentarlahas sobre ojuelas, y cercarlahas con huevos hilados, y conservas, como son cermeñas, y diacitron cortado, y otras conservas, y ojuelas. Este plato se sirve frio.

Una

Una gallina rellena en alfitete.

HArás una masa con solo huevos, sal, y un poco de manteca, de manera, que no ha de llevar agua, ni vino, mas de solo huevos, y harás ojuelas un poco gordas, y freirlashas con manteca de puerco, y tendrás una ave rellena, y cocida, y asentarlashas sobre las ojuelas, y tendrás hecho un brodete con buen caldo, y grasa, y echarás al rededor del ave un poco de ellos, de manera, que no se mojen todas las ojuelas, y echarás azucar, y canela por encima de todas las ojuelas, y sirvase caliente.

Otra ave en alfitete frio.

TOmarás las ojuelas de la misma manera que está dicho atrás, y cortarlashas redondas unas mayores que otras, antes de freirse, y tendrás huevos mexidos, y irás echando en el plato una hoja de la masa frita, y luego huevos mexidos encima, y luego otra hoja encima de los huevos mexidos, è irás echando hojas, y huevos mexidos hasta que esté bien alto en el plato, poniendo los mayores debaxo, y luego tendrás unas almendras rajadas muy menudas, y tomarás un poco de almivar, que esté muy subido de punto, echarlohas por encima de

de todas las ojuelas : luego echarás las almendras cortadas por encima del plato, y pegarsehan al almivar : luego tendrás una gallina cocida rellena , y salpimentada , y pondrásla en medio del plato. Este plato se sirve frio.

Gallina morisca.

ASarás un par de gallinas, y luego harás los quartos, y cortarás un poco de tocino en dados muy menudos , y freirloshas muy bien hasta que estén blancos , y echarle un poco de cebolla picada muy menuda , y ahogarás las gallinas con este tocino, y cebolla : echale caldo quanto se cubran , y echale un poquito de vino , y un poco de vinagre ; y si hubiere un poco de manteca fresca, se le puede echar. Sazona con todas especias : en este platillo no se echan huevos. Ha de salir un poco agrio ; si le quisieres echar un poco de verdura picada,podrás.

Pichones ensapados.

TOmarás quatro pichones recien muertos, y pelalos en agua caliente , y abrelos por las espaldas , desde la cabeza hasta la cola,solo el pellejo : luego los irás desollando , de manera , que no se rompa el pellejo , y cortarás las piernas , de manera , que queden los muslillos en el pellejo , y los alones , cortandolos por las juntas. Luego pondrás el pellejo sobre el table-

blero, y rellenarloshas con relleno de la misma carne de los pichones, y ternera, ò cabrito, y picarás la carne, y freirás tocino en rebanadillas delgadas, y en estando medio fritas, echa un poco de cebolla cortada à lo largo, y freirlohas con el tocino. Luego echarás un poco de yerva buena, y cilantro verde, y mejorana, si la huviere, peregil muy poco, porque si es mucho, dá mal gusto en los rellenos; y si no huviere yerva buena, y cilantro verde, echaselo seco, y molido. Echarás en la sartén la carne picada, y freirlahas: luego echa ocho huevos crudos, y rebuelvelo todo con la paleta, hasta que esté bien seco el relleno: luego tornalo al tablero, y picalo muy bien, y metele otros quatro, ò seis huevos crudos, y sazona con todas especias, y agrio de limón, y pondrás yemas de huevo duras en el pellejo, y cañas de baca en trozos: luego echarás el relleno encima, y coserás el pellejo del pichon con una aguja, y una hebra de hilo larga, de manera, que en la costura no haya mas de una hebra, y pondrás los pichones en una cazuela con lonjas de tocino debaxo, y encima, y pondrásla al fuego, y tapala con una cobertera, y echa lumbre debaxo, y encima, y despues de asados, tirarás por la punta del hilo, y saldrá todo, y sirvelo sobre unas ojuelas muy delgadas, y echales un poco de almi-

mivar por encima, sin tocar à los pichones. Luego corta una docena de almendras en rajitas muy menudas, y echales por encima las ojuelas. Si quieres hacer este relleno dulce, echale azucar, y canela, añadiendole mas agrio. Tambien podrás mezclar este relleno, si fuere amigo de dulce tu señor, un poco de pasta de mazapan mezclado con hiemas de huevos duros, y mezclado con el relleno de la carne. Si no quisieres servir estos pichones sobre ojuelas, sirvelos sobre una sopa de natas, ò sobre una sopa dorada. No se dice cómo se han de hacer las sopas, porque adelante las hallarán escritas. Esta suerte de pichones pongo aqui, porque es el ave que mejor se acomoda de esta manera, porque tambien se puede hacer de pollos, ò de gallinas.

Un capón relleno con ostiones.

POrque voy tratando de rellenos, quiero poner aqui un plato de carne, y pescado, y si te hallares donde lo huviere fresco, aparejarás un capón para relleno, y tomarás otras frescas, y harás un relleno con un poquito de ternera, y ostias, y friyendolo todo en la sartén con tocino, echarlehas un poquito de verdura, y quatro huevos duros, rebolverloshas sobre la lumbre con la paleta, hasta que esté bien seco, y sazona con pimienta, gengibre, y nuez, y pi-

picalo sobre el tablero, y echale otro par de huevos crudos, y tendrás otros pocos de ostiones ahogados, y mezclalos con el relleno, asi enteros como están, y echale un poco de agrio de limón, y rellena el capón con este relleno, y embroquetalo, y perdiguese un poco, y espetalo en el asador: luego tomarás una lamprea fresca, y rodearlahas al capón, atandolo muy bien, y ponerlohas à asar, y pondrás debaxo un plato, que recoja el zumo del capón, y lamprea: echarás alli un poquito de caldo, y un poco de pimienta, nuez, y una migaja de clavo, y tostarás rebanadas de pan, y ponlas en el plato, y al capón encima con su lamprea, y echale la salsa por encima, y un poco de agrio de limón, ò naranja; y si no hubiere lamprea, harás al capón con ostras, y sirvelo sobre una sopa dorada, ò de natas, y sirvelo caliente.

Otro capón relleno.

TOmarás un capón, y rellenarlohas entre cuero, y carne con ternera, y algunas cañas de baca, de la manera que está dicho en los pollos rellenos, y dexarlehas el pescuezo con su pico, y cortarás el medio pico de la parte de arriba, y despues de relleno pondrasle de manera, que entre la rabadilla por el pico, y el pescuezo venga por el lomo, y embroquetarlohas,

y

y ponle una lonja de tocino en la pechuga, y asalo, y despues de asado, toma una docena de yemas de huevos, y rebozarloshas con ellas, de manera, que esté bien cubierto: luego echa un poco de manteca caliente, y esponjará el rebozado, y tomarás unos bollos de rodilla, y armarás el plato con ellos, y con el capón. Estos bollos adelante diré como se hacen.

Otro capon relleno.

AParejarás un capon para relleno, y cortarlehas el pescuezo, y los pies: este relleno ha de ser de ternera, ò de cabrito, y no ha de ser perdigado en la sartén, sino carne picada cruda, con su tocino, huevos, y especias, como para albondeguillas, echandole algunos trozos de cañas de baca, y yemas de huevos cocidas; y si quieres echar piñones, bien puedes. Rellenarás el capon entre cuero, y carne, y por lo hueco, y echarlohas à cocer, y luego harás artaletes de otro capon de relleno, que sobráre, añadiendo yemas de huevos cocidas, y picadas, y cocerás los artaletes en una tortera: quando esté el capon cocido, y los artaletes, harás una sopa de pan de leche, ò de lo mas blanco que huviere, y mojarlahas con solo caldo: y despues que esté bien esponjada, asentarás el capon en ella, de manera, que se entierre ca-

casi la mitad: luego le darás unos cortes por la pechuga, y irás metiendo los artaletes por aquellas cuchilladas, y los demás pondrás al rededor del capon, y echarlehas un poco de zumo de limón, ò de naranja por encima, y unos higadillos de aves fritos, ò mollejas de cabrito, ó de ternera. Si quieres echar algunas ruedas de limón, puedes, quitandole la cascara, porque no amargue. Por no gastar dos capones, podrás sacar la carne de la pechuga de este capon, para hacer los artaletes.

Empanadas de pollos ensapados.

AParejarás los pollos, abriendolos por las espaldas, y rellenarloshas, (como tengo dicho atrás en los pichones) y coserloshas con la hebra de hilo larga, y tomarás ojaldrado, y harás una hoja grande, y gorda, y pondrasla sobre el tablero, y sobre ella un pollo, la pechuga para arriba, y ponle otra hoja de ojaldrado por encima, y repulgala, y harás de manera que quede la punta de la hebra del hilo con que está cosido fuera, porque despues que esté cocida la empanada, puedas tirar por ella, y saldrá toda, y cuecela en el horno, y raspale un poco de azucar por encima. Y advierte, que esta empanada ha de llevar una lonja de tocino delgada en las espaldas del pollo. Tambien se pueden em-

empanar estos pollos, y pichones ensapados en masa dulce, mas hanse de comer calientes. A todos estos rellenos se les podrá echar agráz, quando está pequeño, y se pueden echar pasas de Corinto; y el agrio que les echares dentro, no sea de vinagre, si es posible, sino de limón, ò de agráz. Esta empanada de ojaldrado se hace muy buena de un capón relleno, porque con sola una se hinche un plato, y podrásle poner el pescuezo de fuera, que buelva ácia la pechuga, con una cubierta de ojaldrado, que quede la cabeza fuera.

Cómo se hacen los rellenos.

POrque voy tratando de rellenos, digo, que todos los que han de ser asados, han de ser friendo tocino, y cebolla, y luego echarle la carne picada, y echarle huevos crudos, y freirlo hasta que esté seco, como huevos rebueltos, y luego echarlo en el tablero, y picarlo, metiendo mas huevos crudos, y sazonar, y rellenar; y en lo que se dice de cebollas, yerva, ajo, ò otras cosas, haste de conformar con el gusto de tu señor; porque aunque quites algun material de lo que vá escrito, no por eso dexará de estár bueno: y todos los rellenos, que han de ser cocidos, han de ser de carne sazonada en crudo, y procurar que lleven buen tocino,

no,y algunas cañas de baca,y un poquito de riñonada de carnero fresca, y un poco de agrio de limón.

Artaletes de aves.

TOmarás para un plato dos pechugas de aves, y harás las chuletas muy delgadas, de manera que de cada pechuga hagas ocho, ò diez chuletas, y golpearlashas con la buelta del cuchillo, y tendrás dos docenas de huevos cocidos duros, y sacarleshas las yemas, y picalas sobre el tablero,y picarás un poco de yerva buena,y echarselahas, y sazonarás con pimienta, nuez, gengibre, y quatro yemas de huevos crudos, y un poco de zumo de limón, y un poco de sal: luego pondrás las chuletas tendidas sobre el tablero, y picarás un poco de tocino gordo muy picado, y pondrás un poquito sobre cada una de ellas,y tenderlohas por toda la chuleta: luego echarás del batido de las yemas de huevos, y arrollarlashas cada una de por sí, y asi harás todos los artaletes. Luego tomarás unas broquetillas de caña muy delgadas, y iraslas metiendo de quatro en quatro, y ponlos en una tortera untada con manteca, y cubrela con su cobertera, y echa lumbre abaxo,y arriba,y cuezanse. A este relleno podrás echar azucar, y canela, si quisieres,y un poco de pasta de mazapan, mezclado con los huevos, y sirvelos

sobre una sopilla dorada; y si no fueren dulces, basta mojar la sopilla con un poco de caldo, y un poco de agrio sin huevos, ni otra cosa. He puesto esta manera de artaletes, no porque son los mejores, sino porque son los que su Magestad come mejor.

POTAGERIA.

Otros artaletes de aves.

APareja'rás las chuletas de las aves, y tomarás carne de pierna de cabrito, y picarlahas, y freirás un poco de tocino gordo en rebanadillas, y un poquito de cebolla, y picarás la carne, y echarlahas en la sartén con el tocino, y friase bien, y echale un poquito de yerva buena, y seis huevos crudos, y freirlohas todo, rebolviendolo con la paleta, y de que esté bien seco, sacarlohas al tablero, y picalo muy bien, y metele otros dos, ò tres huevos crudos, y sazonarás con todas especias: luego tendrás otras quatro yemas de huevos duras, picadas con un poquito de verdura: luego arrollarás los artaletes, como está dicho en los de atrás, y meterloshas en sus broquetillas: luego asentarloshas con las puntas sobre las yemas duras picadas, y luego asentarlos en su tortera untada con manteca, y cubrelo con su cobertera, y pon-

ponlos á cocer con lumbre abaxo, y arriba, y sirvelos sobre alguna sopa. Este plato no dexes de adornarle con algo, como son mollejas de cabrito, ò algunas turmas de carnero fritas; y si no tuvieres nada de esto, dexa un poco del relleno de los artaletes, y echale mas huevos crudos, y un poco de leche, y echalo à quaxar en una tortera, y de que esté cocido, cortalo en rebanadillas, y irás metiendolas entre los artaletes, y parecerán muy bien; porque si es posible, nunca se ha de servir ningun plato de platillería sin que se le pongan algunos adherentes para adornarle.

Otros artaletes de Ternera.

PIcarás carne de ternera con tocino gordo, y sazonarás con huevos, y todas las especias, como para albondeguillas, y tomarás un tablero mojado con vinagre, y agua, y tomarás la carne picada, y asentarlahas por el tablero del anchor de seis dedos, y del largo lo que alcanzare: luego tendrás una docena de yemas de huevos duras, y picadas con verdura, y peregil, y yerva buena, y echarlohas por encima de la carne, que está tambien por el tablero, de manera que se cubra toda con las yemas, y verdura, y echale algunas cañas de baca picadas, y un poco de especia: luego cortarás

rás esta carne al través del ancho de tres dedos: luego arrollarlohas, y irás haciendo artaletes, asentandolos en una tortera: para esto no son menester broquetas, porque no se abre. Adviertase, que de la ternera se pueden hacer artaletes, haciendo carbonadillas muy delgadas de la misma ternera, y hacer el relleno como está dicho en los artaletes de ave, y cabrito, y adornarlos con unas carbonadillas mechadas de la misma ternera, han de ser muy delgadas, y golpeadas con el cuchillo, y mechadas, y asadas en las parrillas, y luego echarles sal, y pimienta, y zumo de naranjas, y con esto se han de adornar los artaletes de ternera.

Artaletes de Cabrito.

ECharás à cocer las piernas de cabrito, y quando esté mas de medio cocido, sacalo al tablero, y picalo muy bien, y mezclale tocino gordo picado, y algunas cañas de baca en pedacillos: luego echale media docena de yemas de huevos, y un poco de verdura, yerva buena, y mejorana, y sazona de todas especias, y sal, y quatro yemas de huevos duras, y picadas, y echale un poco de zumo de limón, ò naranja, y toma un redaño de carnero delgado, y vé haciendo con él los artaletes, y asientalos en una tortera untada con manteca, y cuezanse con

con lumbre abaxo,y arriba,y sirvelos sobre una sopa. Y advierte, que del cabrito se pueden hacer los artaletes, haciendo de las piernas las chuletas muy delgadas, y descarnando lo demás,podrás sacar carne, y picarla,y luego freir tocino, y cebolla, y la misma carne picada, y echale sus verduras de yerva buena, y mejorana, y un poco de peregil,y echale media docena de huevos crudos batidos,y freirlo hasta que esté muy seco:luego sacarlo al tablero,y picarlo muy bien, y meterle otros tres, ò quatro huevos crudos. Sazona de todas especias, y un poco de agrio de limón, y poner las chuletas de cabrito sobre el tablero, y ponerle el relleno, y arrollarlas como está dicho en los de atrás. Y à todos estos artaletes de carne, que sean dulces, ò no lo sean,se les pueden echar á todos pasas de Corinto, y à todos los rellenos de aves. Los artaletes con redaño se pueden hacer de la carne de las albondeguillas,y cañas de baca.

Una cazuela de ave.

TOmarás una ave, y cocerlahas, y despues de cocida,cortarlahas en pedacitos: luego freirás un poco de tocino en dados muy menudo, y echarlehas un poco de cebolla picada muy menuda,y asentarás el ave en una cazuela, y echa sobre ella el tocino,y la cebolla frita.

Y advierte, que en esta cazuela de ave le puedes echar criadillas de tierra cocidas, y ahogadas con el tocino, y la cebolla, ò algunos cogollos de lechuga cocidos; y si no huviere nada de esto, echale puntas de esparragos perdigados, ò riponces: qualesquiera de estas verduras han de ser primero cocidas: luego sazonarás con todas especias, echale caldo de la olla, quanto se bañe, y cueza dos, ò tres hervores no mas. Luego sacarás un poco de la flor, y quaxarás la cazuela con quatro yemas de huevos batidos con un poquito de vinagre, y pongase al fuego, y no cueza mas de medio hervor, porque no se corte, ò se quaxe demasiado: luego ponle unas rebanadillas de pan angostillas, hincadas al rededor de los bordes de la cazuela, y echale la flor por encima; y si la quisieres hacer agridulce, echale un poco de azucar, y canela un poco antes que la quaxes, y añadirás un poco de mas agrio.

Un platillo de Artaletes.

DEspues de hechos los artaletes, y cocidos en las torteras, ò cazuelas, sacarloshas, y asentarloshas en un cacillo, y mezclarás con ellos algunos pichones, ò pollos, ò aves en quartos, y algunas criadillas de carnero, ò de tierra, y su verdura picada, y freirás tocino gordo

do cortado muy menudo, y quando esté bien frito echale cebolla picada muy menuda, y frielo muy bien, y echalo sobre los artaletes, y sazona con todas especias, y echale caldo hasta que se bañe, y cueza dos, ò tres hervores: luego batirás quatro yemas de huevos con un poco de agrio, y quaxarás este platillo, apartando primero la flor de él, y sirvelo en un plato sobre rebanadillas de pan blanco, y echale un poco de zumo de limón por encima, ò naranja, y la flor, y sirvase caliente.

Palominos ahogados.

TOmarás seis palominos despues de limpios, y hazlos quartos, ò medios: luego freirás un poco de tocino en dados muy menudo, y echale un poco de cebolla picada muy menuda, y echa allí los palominos, y ahoguense un poco: luego echalos en una cazuela de barro, y echale caldo, quanto se cubran. Toma seis yemas de huevos duros, y majalas en el almiréz con un poco de verdura picada, y con un poquito de pimienta, nuez, gengibre, y unos poquitos de cominos, y tanto pan como media castaña: todo esto se ha de majar muy bien en el almiréz, y desatarlo con un poco de caldo de los palominos, y una gota de vinagre, y echese en la cazuela, y cueza dos, ò tres her-

hervores, haviendola sazonado de sal, y sirvelo sobre rebanadillas de pan, ò en la misma cazuela.

Otros Palominos abogados.

AParejarás los palominos de la manera que está dicho en el capitulo atrás, y picarás un poco de verdura, peregil, y yerva buena, y cilantro verde, ò seco, con un migajoncillo de pan duro, y echale un medio grano de ajo, y unos pocos de cominos, pimienta, y nuez, y majalo mucho, tanto como para salsa de peregil, y desatalo con un poco de caldo, y un poquito de vinagre, y echalo en la cazuela con los palominos, y cueza dos, ò tres hervores, y sirvelos sobre rebanadillas, ò en la misma cazuela. Este platillo ha de salir muy verde, y el otro de las yemas cocidas ha de ser entre verde, y amarillo.

De esta manera harás el carnero verde, cociendo primero el carnero hecho pedazos como nueces; y despues que tengas la salsa molida en el almiréz, desatala con el caldo que se coció el carnero, y echarás el carnero en una olla, ò cazuela, y echale la salsa encima: luego freirás un poco de tocino gordo muy menudo, y un poco de cebolla, y echasela dentro, y dé dos, ò tres hervores, y sirvelos sobre rebanadillas de pan, y quatro yemas de huevos duras encima. Has de advertir una cosa, que todas

las

veces que frieres tocino, y cebolla para platillos, que ha de ser en dados muy menudos, y el tocino muy frito antes que eches la cebolla en la sartén, porque entrando la cebolla en la sartén, ò cazuela, no se frie mas tocino, sino asi se queda: y como son platillos, que no han de cocer mas de dos, ò tres hervores, quedase el tocino crudo, y sientese, quando se come, en el platillo. De esta manera son buenos los conejos, y el cabrito, asandolo primero, y haciendolo pedazos, y ahogandolo como los palominos. Con esta salsa se aderezan las ranas, y otros pescados.

Otra manera de carnero verde.

POndrás à cocer el carnero, como está dicho, cortando el carnero à pedacitos tamaños como nueces, y echalo à cocer con agua, sal, y un pedazo de tocino gordo, y una cebolla entera: y quando el tocino, y la cebolla esté cocido, sacalo al tablero, y echale cantidad de verdura, peregil, yerva buena, y cilantro verde, y picalo todo junto, asi caliente como está, y despues que esté bien picado, y el carnero bien cocido, echa la verdura, y el tocino picado dentro de la olla: y si vieres que tiene mucho caldo, sacale de ello antes de echar la verdura, y sazona con todas especias, y echale

un

un poco de agráz, si fuere tiempo, y cueza dos, ò tres hervores: luego batirás tres, ò quatro yemas de huevos, desatarás con un poco de vinagre, y sacarás toda la flor del platillo con la verdura, y quaxarlohas con las yemas de huevos, y sirvelo sobre rebanadillas de pan: luego echale aquella flor toda por encima, y si huvieres de hacer muchos platos juntos, no los quaxes con huevos, sino toma una poca de buena manteca de puerco, y calientala bien, y echa dentro un poquito de harina, y friela un poco, de manera, que no se ponga negra, no mas de quanto haga unas ampollitas blancas, y echala en el potage, y echale un poquito de azafrán, y un poco de agrio, y viene à quedar muy bueno; y quando lo sirvieres, echale de la flor por encima.

Plato de Pollos rellenos con membrillos.

REllenarás quatro pollos, como está dicho atrás, y asarloshas, y rebozarloshas con yemas de huevos: luego tendrás seis membrillos enteros, conservados, y rellenos de huevos mexidos, y armarás los pollos sobre ojuelas, y pondrás los membrillos entre pollo, y pollo un membrillo, compuesto con ojuelas entre los pollos, y los membrillos, y pedacitos de jalea de los membrillos por encima de las ojuelas. Este es plato de merienda.

Pe-

Pepitoria.

PElarás las aves, y cortarleshas los alones, y los pescuezos: estos alones, y pescuezos pelalos en agua, porque salgan blancos, y cortarás las puntas à los alones, y à los pescuezos les quitarás los picos, y los gaznates, y les darás dos golpecitos, sin acabarlos de cortar: el uno enmedio del pescuezo, y el otro en la cabeza, porque quando se coman, puedan comer los sesos de la gallina; y los pies se pelen tambien en la misma agua caliente. Todo esto se echará à cocer con agua, sal, y un pedazo de tocino gordo, y unas cebollas enteras, y en estando cocido el tocino, y cebollas, sacalo al tablero, y picalo con muchas verduras asi caliente; y despues que esté muy bien picado, tornalo à echar en la olla, y sazona con pimienta, gengibre, nuez, y cueza: luego toma un poco de buena manteca de puerco en una sartén, ò cacito, y ponla à calentar, y quando esté bien caliente, echarle un poco de harina floreada, y sea tan poca la harina, que no se haga masa en la sartén, sino que haga unas ampollitas blancas, y que se quede muy blanca, y echala asi con la sartén dentro en la olla de la pepitoria, y echale un poco de vinagre, y un poco de azafrán. A estas pepitorias no se han de echar hue-

vos

vos batidos, sino cocerlos, y asentar las yemas duras encima del plato. Y advierte, que los higadillos no se han de cocer, sino asarlos, ò freirlos, y asentarlos por encima de los platos; y las madrecillas de las gallinas las podrás rellenar, y adornar los platos con ellas, y con los higadillos. Este plato ha de estár un poco subido de sal, especias, y vinagre, porque de otra manera está la carne dulce. Advierte, que todas las veces que digo que sazones con todas las especias, se entiende pimienta, clavos, y nuez, gengibre, y azafrán, porque la canela no ha de entrar en cosa que no lleve dulce, y en todos, ò en los mas dulces, ha de entrar canela, porque está puesto al rebés en el otro libro.

Albondeguillas de Ave.

HAS de picar la pechuga, que sea muy buena, y tendrás un migajoncillo de pan blanco, tanto como una castaña, remojado en agua fria: luego picarás otro tanto tocino gordo como el pan; y si fuere para enfermo, en lugar del tocino, echarás una enjundia del capon, que sea fresca, y picarseha con el pan: y luego mezclarás el pan, y tocino, ò enjundia, y echarlehas dos yemas de huevos, y mezclalo con la carne, y echale otras dos yemas de hue-

huevos, y piquese todo junto muy bien: sazona con pimienta, nuez, gengibre, y cilantro seco, y tendrás caldo de gallina colado, que no tenga ningun genero de verdura en una ollita, ò cazuela, y harás las albondeguillas del tamaño de cermeñas, y no han de cocer mas de dos hervores, ni han de estár hechas, sino tener aparejado el recado; y quando tu señor pidiere la comida, entonces se han de hacer, porque si se hacen antes, se ponen morenas un poco; y si se sirven en acabandose de hacer, ván muy blancas. Estas albondeguillas no han de llevar ningun genero de verdura, ni azafrán; porque lo que se pretende es, que salgan muy blancas: has de tener una buñolera con que las hacer, como quien hace buñuelos, que de la misma manera se pueden hacer. Hase de quaxar con dos yemas de huevos, y un poco de zumo de limón. Estas son las que se sirven mas ordinarias al Rey nuestro Señor.

Otras albondeguillas.

SI quisieres hacer albondeguillas de ternera, que parezcan de ave, pica la ternera, luego echa un poquito de pan blanco en remojo en leche: luego pica un poco de tocino gordo, y un poquito de riñonada de carnero, que sea fresca del dia: luego echa el pan con ello, y pi-

picalo todo junto, y luego echarás un par de huevos, y piquese muy bien, y mezclese con la carne, y piquese mucho, y echale otro par de huevos, ò los que fueren menester, y sazona con pimienta, nuez, y gengibre, y echa unas gotas de leche en la carne, y echarás caldo colado en la olla, ò cazuela, y harás las albondeguillas, mojando la buñolera en leche, mezclado con un poco de caldo, y echarás unas gotas de leche dentro en las albondeguillas: con solo esto saldrán tan blancas como las de las pechugas de aves. A estas no se han de echar ningun genero de agrio, ni se ha de quaxar con huevos, porque sin ello tienen muy buen gusto. De esta carne puedes hacer rellenos con redaño de carnero, y asarlos en tortera.

Albondeguillas Castellanas.

TOma una pierna de carnero, y pica la carne con tocino, verdura, y cebolla cruda, y echale quatro huevos con claras, y sazona con todas especias, y sal, y haz las albondeguillas, y pica verdura, y echasela dentro, y cueza cosa de hora y media, porque se cueza la verdura, y cebolla que tiene; y quando los quisieres servir, quaxalos con huevos, y acedo, apartando primero la flor; y despues que estén en el plato, echa la flor por encima.

Al-

Albondeguillas Reales.

PIcarás carne de ternera con un pedazo de tocino gordo, y sazona con todas especias, y quatro huevos crudos: luego tendrás yemas de huevos cocidas duras, hechas quarterones, y cañas de baca en trozos, y haz las albondeguillas tan grandes como membrillos grandes, poniendo dentro de cada una unas pocas de cañas, y yemas de huevos, y ponlas à cocer en mucho caldo: y quando las quisieres servir, sacalas en el plato, y abrelas por medio, porque se parezcan las cañas, y yemas. Estas se han de quaxar con yemas de huevos, y acedo, y si rellenases un par de pollos de esta misma carne, y los cocieses, y despues los asentases en el plato, partidos tambien por medio, componiendo el plato con albondeguillas, y los pollos, no sería menester otros adherentes. Y con esto no es menester tratar mas de esta materia, porque de qualquiera carne la podrás hacer. A su tiempo tornaremos à tratar otro poco de otras albondeguillas.

Una liebre en lebrada.

TOmarás una liebre, que sea recien muerta, y desollarlahas muy limpiamente, y luego le sacarás la asadura, y la echarás en un poco de agua; y si tuviere sangre la liebre, recogesela, enjuagandola por de dentro con un poco de vinagre, y echalo adonde está la asadura: luego harás la liebre pedazos, y echalos tambien con el asadura, porque se desangre: luego sacalos de alli, y echalos en agua clara, adonde se lave muy bien: luego tomarás un poco de tocino cortado en dados, y frielo en la sartén con un poco de cebolla: luego echa alli los pedazos de la liebre, y ahoguense un poco: luego echalos en una olla. Luego colarás el agua, y vinagre, adonde estuvieron los pedazos de la liebre, y asadura por un cedacillo, ò estameña, y echalo en la olla, y echale un poco de vino, sazona con todas especias, canela, sal, y echale mas agua, si fuere menester, quanto se cubra la liebre, y echale un quarteron de azucar, y un poco de miel, que esté bien dulce, y cueza, hasta que esté bien cocida, y con solo esto estará la salsa bien negra, y espesa, sin echarle otra cosa ninguna; y si la liebre no tuviere sangre, quemarás un poco de harina, y desatarlahas con caldo. A esta lebrada le podrás echar

un

un poco de ajo, y unos pocos de cominos si quisieres; y si quisieres hacer está lebrada agria, has de aparejar la liebre, como está dicho, y sazonar con todas especias, salvo canela, y echarlehas un poco de ajo, y cominos. Hanse de servir estas lebradas sobre rebanadas de pan tostado; y si quisieres tostar unas pocas de almendras con cascara, y majarlas, y desatarlas con el caldo de la lebrada dulce, será bueno, porque le dá muy buen gusto.

Olla de liebre.

COrtarás la liebre en pedazos, y lavarseha muy bien, y freirás tocino en dados, y luego echarás los pedazos de la liebre en la sartén, y darlehas dos bueltas sobre la lumbre, y echala en una olla, y echale agua que se cubra, y sazona de sal, y echale unos garbanzos, y quando esté la liebre à medio cocer, echale todas verduras, dos cebollas enteras, y una cabeza de ajos, y unos pocos de cominos, y de todas especias, y de que esté cocida, sacala sobre una sopa blanca. Esta liebre podrás cocer con navos, y sazonarás con todas especias, alcaravea, y verdura con tocino, y si fuere en tiempo que no huviere navos, echale de todas verduras enteras, con sus cebollas, ajos, yerva buena, y peregil, y sazona con todas especias.

Gigote de Liebre.

ASarás la liebre, y despues de asada, descarnarlahas toda la carne, y picarlahas sobre el tablero, y asentarás la cabeza de la liebre con los quartos delanteros en el plato sobre unas rebanadas de pan tostado: luego pondrás lo picado à un lado, de manera que esté acomodado con la otra media liebre: luego harás una prebada en una sartén, echando medio quartillo de vino tinto, y un poco de vinagre, y un poco de caldo, y quatro onzas de azucar, y sazonarás con pimienta, y un poquito de clavo, y gengibre, y canela, y cueza un poco, hasta que el azucar comience à tomar punto, y echala por encima de la liebre picada, y echale un poquito de sal, y pon el plato sobre una poca de lumbre, y sirvelo caliente. Este gigote es muy bueno con aceyte, vinagre, pimienta, y un poco de caldo en lugar de la prebada.

Empanada de Liebre.

YA se sabe que las liebres son buenas empanadas, muy bien mechadas, y empanadas de masa negra. Si quisieres empanar esta liebre picada, descarnarlahas toda la carne, y picarlahas con tocino gordo, y sazona con todas especies

pecias, y un poquito de vinagre, y un poco de mejorana, è hysopillo, picado todo. Luego tiende una hoja de masa negra, y asentarás la liebre descarnada, y encima de ella acomodarás la carne picada sobre los huesos de la liebre, de manera que torne à estár en su misma forma, como si estuviera entera: luego tender otra hoja, y echarsela encima de la liebre, y cerrarla con su repulgo, y cocerla en el horno. Esta se come fria, y si quisieres echarle unos pocos de cominos, no estaría mala.

Esta liebre podrás empanar picada, y sazonada, (como está dicho) y meterla en un vaso de masa negra, ò blanca, como quisieres: Esto no ha de llevar hueso ninguno, antes ha de llevar en medio de la carne unas mechas de tocino algo gordas à lo largo; y si la quisieres servir caliente, echale salsa negra, como si fuera pastelón de venado.

Plato de albondeguillas fritas.

TOmarás quatro libras de ternera de pierna, las dos harás carbonadillas muy delgadas, y golpeadas con la buelta del cuchillo, y mecharlashas muy bien, y echarlas en adobo: luego picarás las otras dos libras, y sazonarás como para albondeguillas, con sus especias, y huevos, y tocino: luego harás albondeguillas

enharinadas con harina, y iraslas poniendo sobre un tablero. Luego pondrás à asar las carbonadillas sobre las parrillas; y entretanto que se asa, freirás las albondeguillas, asi enharinadas como están, en buena manteca de puerco, y luego freirás picatostes de pan blanco angostos, y de todo esto irás armando el plato con picatostes, albondeguillas, y carbonadillas, entremetiendo uno con otro, y luego echarle por encima zumo de limón, ò naranja, y adornar el plato con algunos higadillos fritos. De esta misma carne, sazonada para albondeguillas, podrás freir, rebozandola con huevos, y con unas torrijas; y de esta carne frita harás de presto un plato, y echarlehas agrio de limón por encima: y si quisieres echarle azucar, y canela, podrás, añadiendo mas agrio de limón, ò naranja, y tendrá muy buen gusto. No han de ser albondeguillas, sino unos bocados un poco largos.

Albondeguillas de pan rallado, y grasa.

ECharás à cocer un riñón de ternera, y quando esté medio cocido, sacale, y pica la grasa, y un poco de tocino gordo muy picado, y luego le echarás tres partes de pan rallado, y sazonarás con todas especias, y sal, y echarlehas cantidad de yemas de huevos, y de esto harás

rás unas albondeguillas un poco grandes, quaxalas con unas yemas de huevos, y un poco de acedo, y sirvelas sobre rebanadillas de pan blanco.

Platillo de cañas de baca.

TOmarás los tuetanos de tres, ò quatro cañas de baca, y harás los trocitos de una pulgada de largo, y pondraslos en un cacillo, y echarleshas media libra de azucar, y un poquito de verdura picada, y un poquito de vino blanco, y el zumo de medio limón, y sazonarás con todas especias, y canela, y echarlehas dos cucharadas de caldo, y un poco de azafrán, y una migaja de sal, y cueza dos, ò tres hervores: luego tendrás un poco de pan rallado, y batirás dos docenas de huevos con claras, y echarloshas sobre las cañas, y echa un poco de pan rallado, azucar, y canela, todo rebuelto por encima de los huevos, y ponlo al fuego sobre un poco de brasa, y cubrelo con una cobertera, y echale lumbre abaxo, y arriba, y cueza poco à poco, hasta que esté quaxado con buena calor encima. Luego tomarás una paleta, y despegarlohas del cazo, y tendrás en el plato un poco de ojaldrado frito, ò ojuelas, y echarás el platillo sobre ello, de manera que quede la flor ácia arriba, y tendrás tres, ò quatro cañutos de huevos encañutados, y meterloshas

por el bollo de las cañas para adornarle;y si no tuvieres cañutos, ni ojaldrado, con unas torrijas lo podrás adornar. Comese caliente, porque frio no vale nada.

Fruta de cañas.

TOmarás dos cañas de baca, que sean buenas,y saca los tuetanos de ellas,y repartelas en trocitos, y dales un hervor; y luego sacalos, y toma una docena de yemas de huevos duros, y echalas con las cañas, y echale un quarteron de azucar molido, y canela, y mezclalo todo muy bien : luego harás una masilla fina sin dulce, y tenderlahas sobre el tablero, y harás empanadillas chiquitas de este batido de cañas sin repulgo ; si no cortarás con la cortadera al rededor de la empanadilla, mojandola primero con unas plumas, y un poco de agua, y golpearlehas los bordes con el sello de la cortadera, y picarlehas con un alfiler por encima ; y luego frielas con mucho cuidado, que no se rompa ninguna en la sartén,porque echará à perder la manteca, y ponlas en el plato, y echales por encima un poco de almivar, ò un poco de buena miel, y su azucar raspado.

Este plato se sirve caliente.

Un

Un plato de madrecillas de gallinas rellenas.

TOmarás las madrecillas, y cortarlehas un poquito por la parte de adonde son mas anchas, que es la overa, y meterás por alli el dedo con mucho tiento, y irás arrollando la madrecilla en el dedo, rompiendole unas telillas que tiene, y tornalas à lavar; y luego irás metiendo el relleno por lo mas ancho con mucho tiento, porque son muy faciles de romper, y luego con las puntas que sobraren, darás un ñudo, y quedará redondo como rosquilla, y echarlashas à cocer por espacio de una hora: luego tostarlashas sobre las parrillas, y asentarlashas sobre una sopa dorada, y adornarás el plato con unas mollejas de cabrito, ò higadillos, ò turmas de carnero fritas. Este plato es bueno para el dia de Sabado, haciendo el relleno con higadillos de gallinas, ò asadurillas de cabrito. Ha de ser este relleno hecho de la manera que se hace para pollos asados; y por tenerlo dicho, no digo aqui de la manera que se ha de hacer.

Potage de acenorias.

LAS acenorias es una potagería, que para solas no son muy buenas: en dia de pescado las podrás cocer con agua, y sal, y luego hacer-

las rajitas, y ahogarlas con manteca de bacas, ò buen aceyte, con su cebolla, y echarlas en una olla, ò cazuela, y sazonarlas con todas especias, y sal, y echale agua caliente quanto se cubran, y echale dulce de miel, ò azucar, y vinagre, que estén bien dulces, y agrias. Luego freirás un poco de harina, de manera que esté bien quemada, y desatala con el mismo caldo de las acenorias, y travala con ella; y si quieres haz unos huevos estrellados duros, de uno en uno, y echaselos dentro, y cuezan un poco: luego sirve acenorias, y huevos todo rebuelto.

Cazuela de acenorias, y pescado cecial.

COcerás las acenorias con agua, y sal: luego los harás rajitas, dexando el corazon: luego cocerás pescado cecial en tarazones, y enharinarloshas, y frielo, y luego enharina las acenorias, y frielas tambien: luego asienta el pescado, y acenorias en una cazuela, y pica un poco de verdura, peregil, yerva buena, y cilantro verde, y majala en el almiréz con un migajon de pan tostado, y remojado en vinagre, y echa alli de todas especias, y canela, y desata esta salsa con agua caliente, y echale miel, ò azucar, ò vinagre, que esté bien dulce, y agria: luego echa esta salsa en un cazo, y dale un hervor, y echala en la cazuela del pescado, y cueza

un

un poco, y pruebala de sal, y sirvela en la misma cazuela; y si quieres echar huevos estrellados duros en esta cazuela con el pescado, y las acenorias, no será malo. Esta suerte de acenorias, y pescado se llama sobrehusa; y si huviere muchos platos que hacer, se puede hacer en una pieza grande, y de alli ir haciendo los platos. Y advierte, que quando tuvieres las acenorias, y el pescado frito, que has de freir un poco de cebolla muy menuda en el mismo aceyte, y echarla en la salsa de la cazuela.

Ensaladas de acenorias.

LAS acenorias para ensalada se han de buscar de las negras, y lavarlas, y mondarlas de las barbillas, y cortarles el pezón, y la colilla, y meterlas en una olla las colas para abaxo, y que estén muy apretadas, y poner la olla en el rescoldo, y echarle lumbre al rededor, y por encima, y se asarán muy bien; luego sacarlas, y mondarles unas cascaritas que tienen muy delgadas, y sazonalas de sal, y sirvelas con aceyte, y vinagre, y sirvelas calientes; y si las quisieres echar azucar del azucarero, podrás. La olla ha de estár boca abaxo. ¶ Hanse de poner estas acenorias adonde están las borrajas, y hanse de hacer rajitas.

Fra-

Fruta rellena.

HArás un batido de huevos, harina, y leche, como está dicho en la fruta de hierros,y tendrás un hierro à manera de hongo, y harás muchas frutas con él, calentandolo en la manteca,ò aceyte donde se ha de freir la fruta : luego tener un paño de lienzo doblado dos, ò tres veces, y enjugar el hierro en él: luego mojarlo en el batido,y meterlo en la sartén, y despegarseha del hierro,y friase,y estas frutas de hongos rellenadas de todas conservas, y huevos hilados,y luego les pondrás otros hongos encima como coberteras ; y de estos hongos rellenos armarás el plato con ojuelas, y huevos hilados. Luego harás una espuma de claras de huevos, y leche, y azucar, y cubrirás con ella unas ramitas de romero, y hincarlashas en un poco de masa ; ponlas à enjugar en el horno;hincarlashas por entre las frutas rellenas,y raspale un poco de azucar por encima, ò echale un poco de maná en lugar de azucar, y parecerá muy bien. Advierte,que en lugar de la fruta podrás rellenar toronjas conservadas. Estas en el capitulo de las conservas las hallarás escritas como se han de conservar.

Estas toronjas rellenas podrás hacer de carne, endulzandolas como para conservar. Luego

go hacer un relleno de carne de ternera, ò carnero, picando la carne muy bien con tocino; y luego perdigarla en un cacillo con una gota de caldo, y sacarla, y tornarla à picar, y sazonarla de especias, y sal, y meterle unos trocitos de cañas mezclados con la carne, y metele huevos, los que parecieren ser necesarios, que esté la carne como para pasteles de tetilla, ò pasteles de escudilla, y echale dulce de azucar, y agrio de limón, y rellena las toronjas, y raspales azucar por encima, y metelas en el horno sobre unas rebanadas de pan, y dale lumbre abaxo, y arriba, y dexalas quaxar muy bien, y raspales azucar por encima. Advierte, que este relleno de las toronjas podrás hacer como se hace para rellenar pollos, haciendolo agridulce, y le podrás meter pasas de Corinto, y piñones, y cañas de baca.

Tambien lo podrás hacer con yemas de huevos duras, mezclado con otro tanto de pasta de mazapan, y cañas de baca, todo majado junto: luego meterle unas yemas de huevos crudas, y sazonar de especias, y canela, y zumo de limón, y las toronjas han de ser conservadas. Estas se podrán endulzar, conservar, y rellenar todo en medio dia, aunque sean acabadas de cortar del arbol. Hase de hacer una legía, y aclararla, y darles un cocimiento en agua dulce, y con esto se pondrán tiernas, y dulces. Luego

go tener almivar, y cocerlas en él, y luego rellenarlas de lo que quisieren.

Costrada de asadurilla de cabrito.

TOmarás tres asadurillas de cabrito, y embolverlashas en los redaños, y asalas: luego picalas muy bien, y sazona con todas especias, zumo de limón, y seis onzas de azucar, y metele huevos crudos, cosa de quatro, ò los que fueren menester, y una caña de baca picada: y si le quisieres echar dos, ò tres onzas de almendras tostadas con cascara, y muy bien majadas, le dará muy buen gusto. Luego harás tu costrada, haciendo un poco de masa fina con yemas de huevos, manteca, y un poco de azucar, y un poco de vino, y sobala muy bien hasta que haga correa: luego unta una tortera, y ponle tres, ò quatro hojas abaxo, y dos, ò tres arriba, y untala con manteca, y raspale azucar por encima, de manera, que la costrada ha de venir à llevar media libra de azucar, y ocho huevos. Esta costrada podrás hacer de las asadurillas cocidas, y picadas con tocino, y ahogadas, y sazonalas como está dicho en las otras. ¶ Estas costradas se pueden hacer de ternera, y cabrito, y de muchos pescados, poniendo buena manteca en lugar de tocino, y de las cañas de baca.

Cómo se han de asar los paxarillos gordos.

LOS paxarillos oncejeros, vencejos, zorzales, tortolillas, y otros paxarillos tiernos, se han de asar en asador delgado, atravesados, ò ponerlos en unas broquetas de hierro, ò de caña, que quepan seis en cada una: luego atarlas en el asador, y han de llevar entre paxaro, y paxaro una rebanadilla de tocino gordo, y pongase à asar: y quando estén asados, echales pan rallado, y sal por encima, de manera que queden bien cubiertos, y sirvelos con sus ruedas de limón, y podrás hacer una salsilla agridulce, con un poco de azucar, y zumo de limón, y un poco de canela, y un poquito de pimienta, y sal, y un poco de caldo. Esta salsilla es muy buena para todo genero de asado, y para higadillos de gallina asados, ò fritos, y para carbonadillas de ternera, y de aves, y particularmente para enfermos, porque los mas de ellos gustan de esta salsilla, porque todo lo que es agridulce, es muy buen gusto.

Cazuela de paxarillos.

FReirás un poco de tocino en dados muy menudo: luego echa los paxarillos limpios, y partidos por medio, ò enteros, como qui-

quisieres, y echale un poco de cebolla picada muy menuda, y ahoguese todo junto, de manera que no se queme la cebolla: luego echale caldo quanto se cubran, ò agua caliente: luego sazona con todas especias, y sal, y echales un poco de verdura picada, peregil, yerva buena, y cilantro verde, ò seco, y de que estén los pajaros cocidos, bate quatro yemas de huevos, y un poco de vinagre, y quaxa la cazuela; y si no quisieres echar huevos, maja un poco de verdura con un migajoncillo de pan, como está dicho en los palominos ahogados, y en el carnero verde.

Esta cazuela se puede hacer de cabrito, y de pollos, ò pichones, y de carnero, y de menudillos de aves, y de mollejas de ternera, y de cabrito, y de muchos pescados, gastando buena manteca en lugar del tocino; y se les puede echar algunas veces dulce, añadiendo mas agrio.

Salsa brenca.

TOmarás aves asadas, ò pollos, ò pichones, ò otra qualquiera volatería, y partirlashas en quartos: luego cortarás cebolla à lo largo, y friela con manteca de bacas: luego echa dentro la volatería, y ahoguese todo muy bien: luego echale un poco de vino blanco, y especias, y un poco de sal, y zumo de limón, y sirvela sobre rebanadillas de pan.

Subs-

Substancia asada.

ESta substancia, despues de sacada, se le ha de quitar toda la grasa.

Asarás una pierna de carnero, que sea recien muerto, y quando esté asada, y no esté seca, sacala, y punzala por muchas partes, de manera que pase el cuchillo de una parte à otra: luego metela en una prensilla de nogal, y aprietala de manera que se quebranten los huesos, y sacarás mas de medio quartillo, y de esta manera se hace de capones, y de aves.

Platillo de artaletes de Ternera.

TOmarás tres libras de ternera de la pierna, y cortarás ocho, ò diez chuletas de ella, muy delgadas de dos dedos de ancho, y una ochava de largo, y batirlashas con la buelta del cuchillo, de manera que queden muy delgadas. Hanse de cortar al través de la hebra. En esto se gastará una libra de ternera: aora toma las otras dos libras, y picalas muy bien en tablero, como para pasteles, y pica media libra de tocino con la carne de las dos libras de ternera, y metele tres huevos con claras, y sazona con todas especias, y sal; y de las dos partes de esta carne sazonada harás un albondigón grande,

de, metiendo enmedio de él quatro yemas de huevos duras, hechas quartos, y una caña de baca hecha trocitos, y esto ha de quedar enmedio del albondigón, y echalo à cocer en caldo, de manera que se cubra: aora de la una parte de la carne picada, y sazonada, que quedó, harás el relleno de los artaletes, tomando quatro onzas de tocino gordo de rebanadillas, y echalo en la sartén, y friase, y à medio freir, echale media cebolla cortada à lo largo, y friase un poco: luego echa la carne picada en la sarten, y rebuelvela con la paleta sobre la lumbre, hasta que esté bien perdigada: luego echale tres huevos con claras, y un poquito de verdura picada, y rebuelvelo todo sobre la lumbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y metele dos huevos crudos, y mezclese bien, y echale un poco de zumo de limón, y pruebalo de sal, y especias, y si le faltare algo, echaselo, y echa sobre cada chuleta de la ternera un poco de este relleno, y arrollala, y harás un artalete, y cada tres artaletes pondrás en una broquetilla de caña, y en teniendo hechos los artaletes, ponlos en una cazuela untada con manteca, y ponla sobre brasas: y quando los artaletes estuvieren tostados por la parte de abaxo, buelvelos, porque se tuesten de la otra parte: luego sacalos de alli, y echalos en la vasija, donde está cocien-

do

do el albondigón, y cuezase todo junto, sazonando el caldo de especias, y un poquito de verdura picada. Todo esto ha de cocer una hora, y luego quaxalo con dos huevos batidos con un poco de acedo: luego saca el albondigón en el plato sobre unas rebanadillas de pan, y dale dos cortes, ò tres, y abrirseha como granada. Luego saca los artaletes de las broquetillas, y velos asentando por entre los cortes, y por enmedio; sirvelo caliente: es buen plato, y muy abultado, que si fuese el plato no muy grande, con dos libras de ternera se podria hacer. Este platillo se podrá hacer de otra manera. Harás el albondigón como está dicho: luego tomarás una gallina cocida, ò unos pollos, ò pichones, y hazla pedacitos, y ahoguese en una sartén con un poco de tocino picado menudo, y un poquito de cebolla muy picada, y de que esté bien ahogado todo, echalo en la vasija donde está cociendo el albondigón, y sazonalo de especias, y verdura, como está dicho: y quando esté cocido, quaxalo con dos huevos con claras, ò quatro yemas, y un poco de acedo: luego saca el albondigón, y dale dos, ò tres cortes, y abrirseha, y echa el platillo de la gallina, ò pichones enmedio, y parecerá muy bien. ¶ Y advertase, que de la manera que está dicho que se ha de sazonar la carne para los albondi-

gones, se ha de hacer para las albondeguillas chicas de ternera, ò de carnero, y de gallina; y tambien quando la carne estuvo sazonada para albondeguillas, podrás desatarla con un poco de caldo, de manera que esté ralo, y ponerlo sobre la lumbre, y andarlo à una mano con un cucharón, y harás de presto un pastel en bote, ò una cazuelilla, quaxandola con dos huevos, y un poco de acedo. Y adviertase, que aunque se dice que se eche caldo en los platillos, no ha de haver caldo todas las veces: mas con echar à cocer los huesos de la carne que picaste con agua, y sal, y cueza una hora, y es mejor caldo para platillos que el de la olla. Y adviertase tambien, que no digo en ninguna parte, que hagan los platillos ahogando la carne, ò pollos, ò pichones, ò cabrito, ò conejos, es porque salen los platillos morenos, y cociendose un poco, y espumandolos, y luego sacarlos, y ahogarlos con su tocino, y cebollas, y especias, y luego echarle del mismo caldo en que se coció, salen de buen color; y si no los quieres cocer, asense, y quando estén medio asados se podrán cortar, y ahogar.

Sopa dorada.

TOmarás rebanadas de pan tostadas, y armarás la sopa, y pon el plato sobre un poco de lumbre asi en seco, y echale un poco de

de azucar molido por encima. Y quando el plato esté bien caliente, echale caldo quanto se bañe la sopa, y echale mas azucar por encima, y tapalo con otro plato, y dexalos estofar muy bien; y quando el caldo esté bien embebido en el pan, batirás ocho yemas de huevos, y echarlehas un poquito de caldo, y el zumo de medio limón, ò una gota de vinagre, y echalo por encima de toda la sopa, y echale mas azucar por encima, y ponla una cobertera, que esté un poco levantada de la sopa, y echale un poquito de lumbre arriba, y dexala que se quaxe; y si quisieres echarle un poquito de manteca muy caliente por encima, para que se quaxe mas presto, bien podrás, mas yo no lo uso, porque soy enemigo de manteca, si no es muy demasiado de buena. Esta sopa se puede hacer de otra manera. Batirás las ocho yemas de huevos, y echarás caldo sobre ellas, lo que fuere menester para mojar la sopa, y armarás el plato con las rebanadas tostadas, y echarás su azucar por encima: luego echarás el caldo con las yemas, y su acedo, de manera quanto se bañe bien la sopa, echales su azucar molido por encima, y un poco de canela, y luego echale un poco de manteca muy caliente, y ponle al fuego con lumbre abaxo, y arriba. De esta misma manera podrás hacer otra sopa dorada sin agrio, sino con huevos, azucar, y canela, todo

mezclado; y quando fueres asentando el pan en el plato, has de ir echando el azucar, canela, y queso entre las rebanadas, y despues por encima, y echar su caldo con las yemas de huevos, y echar mas azucar: luego ponla al fuego à quaxar; y quando esté medio quaxada, echale un poco de manteca muy caliente por encima.

Sopa de natas.

BAtirás una libra de natas con ocho yemas de huevos, y un poquito de leche, y tendrás armado el plato con las rebanadas de pan tostado, y untado el plato con un poco de manteca fresca, y echarás azucar molido encima de las rebanadas: luego echarás las natas con las yemas de huevos, y echarás mas azucar por encima, y pondrasla al fuego dentro de un horno, con fuego manso; y si las natas se metieren todas entre el pan, echarás mas natas, y echarás encima de todo unas pocas de natas sin huevos, y su azucar, y con esto la puedes quaxar en el horno. Esta misma sopa de natas se hace muy buena, echando vizcochos en lugar de pan.

Otra sopa de natas.

BAtirás quatro huevos con claras, y medio quartillo de leche, y tomarás una libra de na-

natas, y echarás la mitad con los huevos, y la leche: tomarás una libra de queso fresco, y haraslo rebanadillas muy delgadas: luego harás otras tantas rebanadillas de pan blanco sin tostar, y tendrás media libra de azucar molido, y untarás un plato con un poco de manteca fresca, pondrasle un lecho de rebanadas de pan en el plato, y echarlehas un poco de los huevos, y las natas, y azucar: luego echarás otro lecho de rebanadas de queso, y hecha, tornarás à echar de los huevos, y las natas por encima, y azucar molido, y unos bocadillos de manteca fresca: y de esta manera irás haciendo hasta acabar los materiales. El postrer lecho ha de ser de rebanadas de queso: ha de quedar la sopa muy bien empapada, y luego ponla à cocer en un horno, y quando esté à medio cocer, echale la otra mitad de las natas por encima, sin huevos, y echale su azucar, y acabala de cocer.

Advierte, que si no tuvieres natas, y tuvieres buena manteca fresca, bate los huevos con leche sola, y harás torrijas de pan, y untarás el plato con manteca de bacas: luego irás mojando las torrijas en los huevos, y leche, y asentandolas en el plato por la misma orden con las rebanadas de queso, y entre lecho, y lecho echarás su azucar molido, y unos bocadillos de manteca fresca, y de esta manera vendrá à salir, que parezca que es de natas. A esta sopa

podrás echar canela con el azucar. En las sopas de natas hase de echar poca vianda encima, porque sola la sopa hace plato. Has de poner alguna ave de leche, ò algunos pollos rellenos, ò algunas morcillas blancas, que adelante diré cómo se han de hacer; y si fuere dia de pescado, algunos artaletes de algun pescado, ò huevos estrellados, ò tortillas de agua, cosa que no manche la sopa.

Una cazuela de natas.

TOmarás libra y media de natas, y batirlas-has con seis huevos con claras, y un quartillo de leche. Tendrás doce onzas de azucar molido, libra y media de queso fresco en rebanadas, y harás otras tantas rebanadas de pan blanco sin tostar: untarás una cazuela con manteca de bacas, y irás haciendo por la misma orden que está dicho en la sopa de natas, y queso fresco, irás echando lechos de pan mojado en las natas, y huevos, y leche, echando su azucar entre lecho, y lecho, y sus rebanadas de queso, y unos bocadillos de manteca de bacas fresca; y si no lo huviere bueno, no eches ninguna, que las natas lo suplirán. El postrer lecho de arriba ha de ser de rebanadas de queso. Cuezase en un horno à poca lumbre, porque no se queme, que tarda mucho en quaxarse; y si no ha-

hallares queso fresco, tomarás de lo mas frescal que hallares, que no sea de quáxo, sino de yerva, y rallarlohas, y echarlohas en lugar de las rebanadas del queso fresco, y echarás menos cantidad, y mas de azucar.

Torrijas de natas sin pan.

TOmarás unas pocas de natas, que no lleven leche ninguna, y echarlashas un poco de azucar, y yemas de huevos crudos en cantidad, y batirlohas todo junto: han de ser tantas las yemas, que venga á estár el batido un poco ralo, y echarlohas en unas torteras, que no tenga el batido de alto mas del grueso de un dedo chiquito de la mano. Untarás un poco la tortera porque no se pegue, y ponle al fuego con poca lumbre abaxo, y arriba, y quaxaráse: sacala del fuego, y dexala enfriar, y quando esté fria, dale tres cortes en la tortera: luego otros tres atravesados, de manera que queden torrijas quadradas. Luego sacalas con la paleta muy sutilmente, y pondraslas sobre el tablero: luego bate huevos con claras, y aderezalas como torrijas de pan, y frielas en buena manteca, y pasalas por un poco de almivar, y sirvelas calientes, echandolas un poquito de canela por encima, y podrá ser que no las hayas visto de esta manera à otro oficial. Estas

torrijas de natas, si les quisieres echar un poco de pan rallado, ò un poquito de harina, no por eso dexarán de salir buenas; y si no hallares natas, tomarás cosa de quatro onzas de harina de trigo, ò arròz, y un quarteron de azucar molido, y mezclado todo junto, ponlo en un cacillo: luego echa un poquito de leche, de manera que se haga un batidillo espeso, echale despues huevos hasta una docena, la mitad con claras, y echa las yemas primero, y bate muy bien el batido con el cucharon, y de que esté bien batido, que no tenga ningun buruxo, vé echando los demás huevos, batelo mucho, y luego vé echando leche, cosa de media azumbre, antes mas que menos, y echales sazon de sal, unta una tortera, ò dos con manteca, y echarás el batido, que quede del grueso de un dedo, y ponlo al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y quaxese, y sacalo al tablero, y dexalo enfriar, y cortarás las torrijas de la manera que está dicho en las natas, y rebozalas con huevos, y frielas; y si no tuvieres almivar, sirvelas con buena miel, y azucar, y canela por encima.

Migas de natas.

TOmarás seis escudillas de natas, y deshará tres panecillos de leche, que sean molletes, y harás los bocadillos del tamaño de me-

media nuez, cortados con la mano, porque para ningun genero de migas no se ha de cortar el pan con cuchillo, salvo las migas de gato, que han de ser de las cortezas del pan. Y teniendo estos panecillos cortados como digo, echales las natas, y seis onzas de azucar molido, y rebuelvelo todo asi en frio, porque se mezclen las natas, y el azucar con el pan: luego pon el cacillo sobre brasas, y velas rebolviendo con un cucharon, porque no se peguen, y ha de ser sin aporrear mucho el pan, porque se haría una pasta. Y quando las natas fueren derritiendose, harás un bollito, acomodandole con el cucharon, de manera que no se pegue, ni se aplaste el pan; y quando estuvieren tostadas por abaxo, buelvelas de la otra parte, de manera que de ambas queden tostadas: luego sirvelas calientes. Estas migas las quieren algunos señores, que estén tostadas por la parte de afuera, y que por de dentro no estén derretidas las natas, sino que estén blanqueando; y para que salgan de esta manera, mezclarás en frio muy bien el pan, el azucar, y las natas; y en poniendo el cacillo al fuego, no le rebuelvas, sino comienza luego à acomodar el bollito; y de esta manera podrás irlo sacando tostado por de fuera, y por de dentro blanco. Estas migas se llaman por otro nombre heces.

Des-

De esta propria manera podrás hacer heces de requesones, salvo que les has de echar un poco de manteca fresca por derretir, porque las nazulas son muy secas, aunque adelante enseñaré cómo has de sacar manteca de nazulas.

Migas de leche.

DEsharás tres panecillos molletes de leche, como tengo dicho, con la mano, y los bocadillos sean mayores, con todas sus cortezas, y ponlo en un plato, y echale cerca de medio panecillo de sal, y luego echa la leche hasta que se bañe, y ponlo sobre un poquito de fuego, y tapalo con otro plato, y en calentandose por la parte de abaxo, buelve los platos el de arriba para abaxo, y tornense à calentar por la otra parte: luego pon la sartén al fuego con un poco de manteca de bacas; y quando esté caliente, frie en ella un par de granos de ajo, y luego sacalos, y echa las migas, y dalas dos, ò tres bueltas con la misma sartén, ò con un cucharon: luego velas acomodando, y haciendo un bollo redondo como una tortilla, y grueso cerca de dos dedos, y menearlas con la sartén, porque no se peguen, hasta que estén tostadas por una parte, y luego buelvelas por la otra, y tuestense tambien, y sirvelas calientes sin dulce: y si las quisieren echar dulce, echaselo despues de tostadas, y no importará que

no

no lleven ajos. Advierte, que estas migas no se han de andar mucho meneando con el cucharon, porque se hacen mazacote, como migas de Pastores, sino que quede la torta de las migas muy bien tostadas, y muy juntas, y mas que queden los bocados de pan enteros.

Migas de gato.

LAS migas de gato se hacen de cortezas de pan, cortadas con cuchillo muy delgadas: enchirás el plato de este pan, y tendrás un poco de agua cociendo, sazonada de sal, pimienta, un poquito de ajo, y azafrán, y remojarás las migas con ello; y quando estén bien estofadas, calentarás un poco de aceyte bien caliente, ò un poco de manteca de bacas, y echarselohas por encima. Sobre estas migas se suelen poner huevos frescos escalfados, ò estrellados blandos, y se les suele echar unas veces una poca de alcaravéa. Y no te espantes, porque pongo algunas cosas extraordinarias: esto bien sé que lo saben hacer los oficiales; mas porque sé que aunque sean muy ordinarias, hay mozos, y mozas, que no lo saben, ni sus amos les han de dár recaudo para los platos regalados, y querria que se aprovechasen todos. Con esto dexo las migas, aunque faltan otras para su tiempo, y trataré de algunas cosas de masa, y co-

comenzaré por las tortas, y bollos, y luego por los pasteles, y frutas, y otras cosas extraordinarias.

COMIENZA LA MASA.

Torta de natas.

TOmarás ocho natas, ò un plato de ellas, que será lo mismo, y echalas en un cacillo, y echarlehas una docena de yemas de huevos, y cerca de media libra de azucar molido, y cosa de dos onzas de harina de trigo, ò un poco de pan rallado, y echarlehas un poquito de clavo molido, y una gota de agua rosada, y ponlo al fuego, y andalo à una mano, hasta que venga à hacerse una crema un poco espesa: luego sacalo, y dexalo enfriar, y metele otras seis yemas de huevos crudos, y harás tu torta de no mas de dos hojas, aunque no haya inconveniente. Si quisieres echar mas por la parte de abaxo, y por la parte de arriba, con unas tiras harás unas celosías, cortandolas con la cortadera; y con este proprio batido podrás hacer pastelillos muy chiquitos, y sirvelos entre ojuelas muy menudas, ò tallarines un poco grandecillos, echando primero almivar à las ojuelas, y luego asentar los pastelillos entre ellas; y si quisieres hacer estos pastelillos un po-

poco mayores, les podrás echar unos pocos de huevos mexidos, y algunas conservas cortadas, todo rebuelto con el batido. Tambien podrás hacer frutillas chicas rellenas, como las de caña de baca. Tambien podrás hacer empanadillas chiquitas cocidas en el horno, y la masa de estas empanadillas hallarás escritas las cantidades de harina, azucar, y huevos, y de manteca, adonde están escritas las empanadillas de torreznos, porque pienso escrivir muchas suertes de vianda, que se empanan en esta masa, porque cada una se sazona de diferente manera, y la masa es toda una, y de las mejores que se hacen.

Otra torta de natas.

TOmarás un plato de natas, y echarlehas una docena de yemas de huevos crudos, y media libra de azucar molido, y un poco de pan rallado: luego harás la torta de este batido asi frio, echandole dos, ò tres hojas de masa debaxo, y otras dos, ò tres encima. Con estas natas, y un poco de manjar blanco se hacen muy buenas tortas.

Tor-

Torta de agráz.

DEsgranarás cosa de seis libras de agráz, y tendrás un cazo con agua cociendo, y echa el agráz dentro, y dexalo cocer dos, ò tres hervores: luego vacialo en un colador, y dexalo escurrir un poco: luego pasa este agráz por un cedacillo, de manera que no quede arriba mas de los granos, y tendrás una libra de azucar en punto subido, y echa aquel agráz pasado dentro, y cueza hasta que apure bien; y si estuviere algun poquito ralo, echale un poquito de pan rallado, y sacalo del fuego, y echale cantidad de canela molida, y un poco de olor, y haz tu torta echando dos, ò tres hojas debaxo. Y advierte, que el agráz es unas veces mas agrio que otras; y quando estuviere mas agrio ha de llevar mas azucar, y que esté bien subido de punto. Esta torta no ha de llevar huevos sino es en la masa, y tiene muy buen gusto de agridulce.

Una torta de cidra verde.

TOmarás una crida, ò dos, que pesen quatro libras, y rallarlohas toda la carne con la cascara, que no quede por rallar mas de lo agrio; y esta cidra la echarás en un cazo que es-

esté lleno de agua, y cueza tres, ò quatro hervores: luego sacalo del fuego, y echa el agua, y la cidra en una servilleta, y colará toda el agua, y quedará toda la cidra en la servilleta: Torna à poner el cazo lleno de agua en el fuego, y torna à echar la cidra, y cueza otros dos, ò tres hervores. Tornala à colar por la servilleta, y de esta manera le darás tres, ò quatro caldas, y probarás las cidras, y luego verás si está dulce: si lo está, tendrás una libra de azucar en punto bien subido, y echa dentro la cidra rallada, bien exprimida del agua, y conservala muy bien, y luego sacala del fuego, y echale tanta canela que quede bien parda, y echale un poco de olor, y haz tu torta con dos hojas debaxo, y encima un tejadillo à modo de celosía.

Una torta de limones verdes.

BUscarás limones poncis, que tengan la cascara gorda, y partirloshas, y sacarleshas toda la cascara, y cortarlahas delgada, como quien corta cebolla à lo largo, y echalas en agua fria de un dia para otro: luego darleshas tres, ò quatro caldas, con otras tantas aguas, de la manera que se caldeó la cidra rallada, y probarás los limones si están dulces; y si lo estuvieren, exprimelos muy bien del agua, y echa-

echalos en el azucar. Y advierte, que para esto ha de estár el azucar mas delgado de punto, para que se vayan conservando los limones, y quando estén bien conservados, sacalos fuera, y echales su canela, y un poco de olor, y haz tu torta.

De cidra se hace esta torta, beneficiandola de la misma manera que los limones, cortada muy delgada, y dandoles sus caldas como à los limones, y la cidra ha de ser agria, si es posible, porque las cidras agrias tienen la carne mejor, y mas tierna: ha de estár en remojo veinte y quatro horas, si huviere lugar, y si no, caldeandola muchas veces, la harás endulzar. De estas cidras, ò limones podrás hacer pastelillos, añadiendoles huevos mexidos, y cañas de baca, si fuere dia de carne, y si no, con sola la cidra, y huevos mexidos se puede hacer.

Torta de orejones.

TOmarás una libra de orejones, y pondraslos en remojo de la noche à la mañana: luego dales un hervor, y tendrás una libra de azucar clarificado, y echa los orejones dentro, y vayanse conservando poco à poco: luego sacalos, y dexalos enfriar; luego haz tu torta, echandole un poco de olor, ò un poco de agua de azahar, y un poquito de canela; y despues de

de cocida la torta, procura tener un poco de almivar que le echar por encima. La masa para esta torta la podrás hacer fina con un poquito de azucar, y echarás dos, ò tres hojas abaxo, y un par de ellas arriba, que parezca à modo de costrada. Advierte, que si los orejones están bien mojados, no es menester cocerlos, y hanse de remojar en vino aguado.

Torta de almendras.

MAjarás tres quarterones de almendras muy bien, y echarlehas media libra de azucar, y majese todo muy bien: luego echale seis huevos con claras, y mezclese bien, y harás una torta de dos hojas, una abaxo, y otra arriba, y untala con manteca de bacas por encima, y raspale un poco de azucar. Y advierte, que las tortas de almendras siempre han de llevar los huevos todos con claras, y que esté el batido muy blando, porque de esta manera salen buenas, que de otra manera salen muy apelmazadas.

Torta de ternera, ò cabrito.

TOmarás cosa de media libra de ternera de pierna, y ponla à cocer, y quando estuviere medio cocida, sacala al tablero, y picala muy menuda. Luego tomarás media libra de almen-

dras mondadas, y majarlashas mucho con otra media libra de azucar. Luego echarás la ternera picada dentro en el almiréz con las almendras, y el azucar, y majalo todo junto muy bien: luego echale huevos con claras, hasta que esté ralo: luego tiende dos hojas de masa, y ponlas en la tortera debaxo, y echa el batido en ella: luego tendrás dos cañas de baca, y velas poniendo en la tortera, de manera que quede bien empedrada con ellas, y echarlehas un poco de canela, una migaja de clavo, y cierra tu tortera, y cuecela à fuego manso. Si quisieres picar las cañas de baca menudas, y mezclarlas con el batido, bien puedes. Esta torta se sirve caliente, y se puede hacer de livianos en Sabado con tocino.

Torta de pichones, y natas.

ASarás quatro pichones, y descarnarloshas todos, y picarás la carne: luego tomarás seis natas, y batirlashas con doce yemas de huevos, y mezclarlohas todo junto, y echarlehas media libra de azucar, y un poquito de clavo, y un poco de canela, y haz tu torta, y sirvela caliente.

Torta de Alberchigos.

TOmarás Alberchigos conservados, y tiende una hoja de masa muy delgada, y ponla en

en la tortera, y ha de ser tan delgada, que se transparente por ella la tortera, y untala con manteca, y echale otras dos encima, untandolas entre hoja, y hoja: luego pon los alberchigos de manera que sean muy pocos, no mas de quanto cubran el suelo de la tortera: luego echale otra hoja muy delgada encima, y cierra la torta, haciendole unas ondecillas por el borde, y untala con un poquito de manteca; y quando esté cocida, toma un poco de agua rosada, y rociarás la torta, y echale azucar raspado por encima, y tornala à echar lumbre, para que tome color, y costra muy buena.

Una costrada de limoncillos, y mazapán.

TOmarás media libra de almendras, y media de azucar, y harás mazapán: luego sacarás el mazapán del almiréz, y echarás media docena de limoncillos en el almivar de los secos en el almiréz, y majalos; y si quisieres echar algun poco de diacitrón, tambien dá muy buen gusto. Luego torna à echar el mazapán en el almiréz, y majalo todo, y echale seis, ù ocho huevos con claras, y mezclalo todo. Luego harás docena y media de huevos mexidos, y haraslos pedacitos, y echarloshas en el batido de la torta, de manera que se queden asi sin deshacerse mas: luego harás la masa fina, y ha-

rás tu costrada, echando tres, ò quatro hojas debaxo, y encima unas tiras cortadas con la cortadera. Advierte, que los huevos mexidos siempre han de ser pasados por la espumadera, estando el azucar en buen punto, y cociendo muy apriesa, porque no salgan apelmazados.

Una torta de guindas.

TOmarás quatro libras de guindas, y sacarlashas los huesos, y ponlas en un cacillo, y echale una libra de azucar, y una gota de vino, y ponlas à la lumbre, y cuecela hasta que echen de sí harto zumo, y hase de cocer poco à poco, hasta que estén bien conservadas: luego harás tu torta con tres, ò quatro hojas debaxo, y una encima; y si sobrare algun almivar despues que esté la torta cocida, se lo podrás echar por encima, sino es que ella tenga todo lo que ha menester.

Torta de borrajas.

COcerás las borrajas que te pareciere, y luego echalas en un colador, y exprimelas muy bien del agua: luego picalas, y ahogalas con un poco de manteca fresca, y sacalas à enfriar, y metele huevos hasta que esté blando este batido, y sazona con pimienta, gengibre, nuez,

y

y canela, y echale media libra de azucar molido, y harás tu torta. De esta manera podrás hacer torta de espinacas, y de otras qualesquiera yervas: si quisieres añadir à estas tortas un poco de queso bueno, podrás.

Torta de acelgas.

COrtarás las acelgas muy menudas, y tomarás pan rallado, y queso por iguales partes, y echale huevos hasta que esté blando; y luego echale media libra de azucar molido, y sazona con todas especias, y canela: luego echale las acelgas cortadas muy menudas como están, y echale un poco de manteca de bacas, y un poquito de sal, y tendrá el gusto de cazuela mogi. De estas mismas acelgas cortadas muy menudas harás una torta que llaman gatafura: tomarás una libra de quaxada muy exprimida, y que esté muy agria, hecha del dia antes, y deshacerlahas muy menuda, como para ginebradas, y mezclarlahas con las acelgas, y echarlahas pimienta, y un poco de aceyte que sea muy bueno, y haz tu torta con una hoja muy delgada abaxo, y otra arriba. Esta torta no ha de llevar azucar, ni huevos, sino solo las acelgas crudas, y la quaxada, y pimienta, y aceyte, y un poco de sal.

Relacion de algunas cantidades para hacer tortas, ojaldres, costradas, y otras cosas.

NO he puesto las cantidades de harina, que han de llevar las ojaldres, porque unas veces son grandes, y otras pequeñas.

Para cada ojaldre, que sea buena, lleva libra y media de harina.

Cada torta media libra de harina.

Cada costrada una libra de harina.

Las tortas de fruta verde, como son membrillos, peras, peros, tres libras de fruta, y tres quarterones de azucar: hanse de mondar, y hacer rebanadillas, y echar azucar, y fruta, y quartillo y medio de agua, y ponerse à cocer, y espumarse, y conservese poco à poco.

Las tortas de albarcoques, y melocotones, alberchigos, y duraznos, para cada libra de azucar quatro de fruta, porque se vá la mitad en huesos, y mondaduras. Para esta fruta se ha de poner el azucar en un punto como para huevos mexidos. Este punto se dá de esta manera: echar una libra de azucar: en este azucar se ha de echar quartillo y medio de agua en un cacillo en pedacillos: luego echarle una clara de huevo batida dentro, y ponerlo à cocer, y no se espume hasta que quiera tomar punto, porque recoja toda la espuma del azucar: luego espumalo con la espumadera; y si no queda-

dare bien claro, cuelalo por la estameña, y tornalo al fuego, y moja la punta del cuchillo en el azucar, y dexa caer una gota en la cabeza de un dedo, y aprieta con el otro dedo, y si hiciere un hilito, es el punto de los huevos mexidos; y estando de esta manera, está bueno para echar la fruta de huesos, porque se conserva muy presto: esto se entiende para tortas, que para guardar, en el capitulo de las conservas está escrito la orden que se ha de tener. Y advierte, que todas las veces que digo que se haga almivar para algun plato, ò para pasar alguna fruta, se entiende que es el punto de huevos mexidos, porque es el punto mas blando que se dá al azucar.

Las tortas de quaxada, ò queso fresco, ò requesones, lo mas ordinario es llevar dos libras de quaxada, ò requesones, y ocho huevos, los seis mezclados con la quaxada, y los dos para hacer la masa: para esta cantidad será menester media libra de azucar, y un quarteron de manteca; el azucar ha de ir molido, y mezclado con la quaxada, y los seis huevos. Estas tortas se pueden hacer con una libra de miel en lugar del azucar.

Para una torta de leche son menester tres quartillos de leche, y ocho huevos, los dos para hacer la masa, y con los quatro harás una crema, como para pasteles de leche, y con su

media libra de azucar, y un poco de manteca de bacas, y cocerla en un cacillo hasta que se espese: luego meter los otros dos huevos crudos, y hacer tu torta.

Si no tuvieres quaxada, y quisieres quaxar leche, ponla à entibiar: luego toma un poco de yerva de quaxar, que es la flor de cardo, de los que parecen alcachofas, y lavala en agua tibia muy bien, y pasala en otro poquito de agua tibia, y luego toma un guijarrillo blanco, y aspero, y estriega en él la yerva, hasta que se ponga el agua morena: luego cuelala por una punta de estameña, ò servilleta, y menea la leche: luego echa aquella agua dentro, y ponla al amor de la lumbre, y quaxarseha; y si no tuvieres yerva, con desatar un poquito de quaxo con un poco de agua tibia, y echarla en la leche, se quaxará.

Todas las veces que digo que se cuele por estameña, se entiende, que la estameña no ha de ser de lana, porque son muy sucias para cosa de grasa. Han de ser las estameñas de unas beatillas de lino gordas, y blancas, que las venden los Portugueses para las mozas. Estas son muy limpias, y en manchandose se pueden meter en colada, y se ponen muy blancas.

Albondiguillas de borrajas.

COcerás las borrajas, y luego las exprimirás muy bien del agua, y picalas en el tablero,

ro, y echales un poco de pan rallado, y un poco de yerva buena picada, y yemas de huevos, hasta que esté el batido un poco blando, y sazona con todas especias, y tendrás en un cacillo, ò cazuela, caldo de garbanzos, sazonado con buena manteca de bacas, y cebolla frita, y harás las albondiguillas como si fuesen de carne, y cuezan dos hervores, y quaxalas con yemas de huevos, y agrio, y sirvelas sobre rebanadillas de pan.

Un plato de todas frutas.

TOmarás cosa de media libra de guindas en conserva, y algunas perillas, ò alberchigos, y albarcoques, y algunas ciruelas de monge. Todo esto has de conservar por tu mano, porque todos los materiales con que has de trabajar es necesario saberlos hacer. Y en quanto toca à las conservas, adelante diré algunas suertes de ellas cómo se han de hacer. Harás docena y media de huevos mexidos, y con estas conservas, y huevos mexidos, y unas ojuelas muy delgadas, armarás un plato, componiendole muy bien, entremetiendo las conservas con las ojuelas, de manera que se véa todo. Este plato se hace de muchas maneras, mudando las conservas, como son cermeñas, y limoncillos, y membrillos en su tiempo: mas en todo tiem-

tiempo han de entrar los huevos mexidos, ò encañutados, porque es lo que mas adorna este plato.

Bollo de vacía.

HAS de tomar dos libras de azucar, y clarificarlo: luego hacer en él veinte huevos hilados, y quatro yemas doradas, que sean duras, y ponerlo todo en una pieza; luego tomarás dos libras de almendras mondadas, y majarás la una libra, y un quarteron; y los tres quarterones harás unas rajitas muy menudas, de manera que salgan de cada almendra mas de veinte rajitas: luego apartarás la mitad del almivar, y echarás las almendras majadas en la otra mitad, y cuecelo sobre el fuego, meneandolo con un cucharón hasta que se haga un mazapán muy seco, que se desmorone todo como pan rallado, y echale alli un poco de canela molido, y un poco de gengibre; y puesto todo de esta manera, toma dos libras de manteca fresca de bacas, y cuecela, y espumala, y con esto tienes aparejado todos los materiales: aora harás un poco de masa con agua, y sal, y dos huevos con claras, y sobarlashas mucho, hasta que haga ampollas, y quede un poco blanda, como para ojaldrado, y harás el bollo de esta manera: Tomarás una tortera, que sea un poco onda, y tiende una hoja de esta masa muy delga-

gada, que se estienda con las manos como ojaldrado, y ponla en la tortera, untandola primero con manteca, y ha de ser la hoja tan delgada, que se trasluzca la tortera por la masa: luego untala con manteca, y ponle otra, y otra, hasta tres: luego echarás un lecho de mazapán desmoronado, que parezca pan rallado: luego toma un manojo de plumas, y rocía este lecho con manteca, y tiende otra hoja delgada, y echasela encima, y echale un lecho de huevos hilados, y torna à rociarla con manteca: luego echarás otro lecho de rajitas de almendras, y rocialo con manteca, y de esta manera irás haciendo lechos, y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho, y lecho, hasta que se acaben los materiales, y cerrarás tu bollo con otra hoja de masa muy delgada, y cortarlehas los bordes à la redonda, y hazle el borde ondeado, y rocialo con manteca, y ponlo à cocer dentro de un horno, y quando te pareciere que está bien cocido, echale por encima del bollo la otra mitad del almivar que tienes guardado, y echaselo caliente: y como se mezcle con la manteca que tiene el bollo, cocerá muy recio à borbollones; y no tornes à cubrir el horno, sino dexalo cosa de dos Credos, y sacalo de presto con un paño, y echalo en un plato, porque si te descuidas, y se aferrase el almivar, no lo sacarás sino haciendolo pedazos. Y

des-

despues que lo tengas en el plato, ponle encima las quatro, ò cinco yemas doradas, y en cada yema tres, ò quatro rajitas de almendras. Estas yemas han de quedar medio enterradas en el bollo, y echale por encima unos polvos de canela. Este plato puede durar un mes, si fuere menester, unos le comen caliente, y otros frio. A mi parecer es mejor caliente por amor de la manteca.

Bollo maymon.

HAS de cocer treinta y seis huevos duros, y sacale las yemas, y deshazlas con un cucharón muy bien, de manera que parezcan hormigos, y tendrás libra y media de almendras muy bien majadas, de manera que no se enaceyten, y mezclarlas con las yemas de huevos, y echarlehas canela molida, hasta que vengan à quedar pardos: luego tendrás dos libras de azucar en punto, y harás masa como para el bollo de vacía, y echarás tres hojas debaxo como al otro, y tendrás dos libras de manteca de bacas fresca, cocida, y espumada: luego harás un lecho de aquellas yemas, y rociarlashas con un poco de manteca, y otro poco de almivar, de manera que lleve mas azucar que manteca: luego echarás otra hoja de masa encima muy delgada, y otro lecho de yemas de huevos, y al-

almendras, y rociala con manteca, y azucar, y de esta manera irás haciendo lechos, hasta que se acaben los huevos, y almendras, y cierra tu bollo con otra hoja muy delgada, y corta los bordes, y hazlos ondeados, y rocialo con manteca, y cuecelo en un horno; y quando te pareciere que está bien cocido, si tuvieres almivar de sobra, echaselo por encima de todos los bordes, y si no lo tuvieres, no se hará falta, porque lo tendrá dentro.

Otro bollo sombrero.

TOmarás media libra de limoncillos en conserva, y media libra de diacitron, y majarlohas todo junto muy bien: luego echarás en el almiréz quatro pellas de manjar blanco, y majarlohas todo junto, y echarlehas huevos hasta que esté blando, y sacalo en una pieza, y harás docena y media de huevos hilados, y mezclalos con el batido de los limoncillos, y manjar blanco hecho pedacitos, y con este batido harás el bollo de esta manera: Harás una masa fina sin azucar, y tiende una hoja un poco gorda, en que se ha de armar el bollo: luego harás unas ojuelas redondas del ancho de la copa de un sombrero, unas mayores que otras, y frielas en manteca de bacas, y vé armando el bollo sobre la hoja de masa gorda, y poner sobre ella una

una ojuela de las mas anchas, y luego echarás del batido de manjar blanco, y limoncillos, y rociala con manteca de bacas, si fuere buena, y si no, en su lugar, unas pocas de natas; porque si la manteca no es buena, todo lo echa à perder: y de esta manera irás poniendo hojas de masa frita, y encima de ella batido hasta que se acabe, poniendo las ojuelas mas pequeñas en lo mas alto. Luego tiende otra hoja de masa un poco gorda, y cubrirás el bollo con ella, y juntarlahas con la hoja de abaxo muy bien, y cortarlahas con la cortadera, de manera que queden dos dedos de falda, que parezca sombrero: luego cortarás de la misma masa una pluma que sea ancha de abaxo, y puntiaguda de arriba, dandole unos cortecitos con la cortadera, y asientala en el bollo como pluma: luego harás de la misma masa su toquilla à modo de cordon, y ponle una roseta de la misma masa, y adornarlahas con unas yemas de huevos, desatadas con un poquito de agua, y ponlo sobre unas obleas, y sobre un pliego de papel untado con manteca, y ponlo à cocer en un horno sobre una hoja de cobre; y quando estuviere cerca de cocido, untalo con manteca, y echale un poco de azucar raspado por encima, porque haga costra. Este bollo las mas veces se sirve frio.

Este bollo sombrero lo podrás hacer con los mis-

mismos materiales de otra manera. Tendrás cosa de dos libras de conservas en almivar, y quatro pellas de manjar blanco, y docena y media de huevos hilados, y armarás el bollo de la misma manera que el de atrás, salvo que todos los materiales han de ir distintos: pondrás una hoja de masa cruda, y luego una hoja de masa fria, y pondrás sobre ella de todas conservas, y bocadillos de manjar blanco, y huevos hilados, y rociarlahas con un poco de manteca de bacas, que sea buena; si no la huviere buena, no eches ninguna. De esta manera irás echando lechos, hasta que se acaben los materiales, y cerrarás tu bollo de la manera que dixe en el otro.

Tambien podrás hacer este bollo sin las hojas fritas, con las conservas, y manjar blanco, y huevos hilados: y en lugar de las hojas, echarás lechos de tallarines fritos muy delgados, y echarleshas azucar, y canela, y rociarloshas con manteca de bacas, y de esta manera harás el bollo.

Bollo de rodilla.

TOmarás masa de levadura de los panecillos candeales, que esté un poco dura, y sobarlahas mucho, hasta que esté mas blanda, y haga ampollas: luego tendrás una hoja como ojaldrado de masa delgada, y rociarlahas con man-

manteca de bacas, y arrollala en un trozo de caña: luego corta la masa, y saca este ojaldrado de la caña, de manera que quando salga de la caña, se pueda hacer como cubierta de pastel ojaldrado, salvo que ha de estár mas gordo, y ha de tener un agujero enmedio: echarlohas à freir en manteca de bacas, y quando esté frito, tendrás yemas de huevos batidas, y echalas por encima del bollo con una cuchara muy poco à poco por todo el bollo, y ellas se irán metiendo por todas las hojas, y esto ha de ser en la misma sartén: luego buelvelo, y frielo un poco, y torna à echar de las yemas de huevos por la otra parte, y acabado de freir, tendrás almivar en punto, y pasalos por ella: de quatro bollos harás un plato. Advierte, que en esta masa podrás echar yemas de huevos, aunque se haya de ojaldrar. La manteca ha de ser de bacas, porque se pueda comer en dia de pescado. Estos bollos se podrán hacer sin echar yemas de huevos al freir, que sin eso serán muy buenos.

Un rebollo.

OTro bollo se hace, que se llama rebollo, es como el bollo sombrero, salvo que se diferencia en la hechura. Harás una masa fina, y tiende una hoja un poco larga, y de tres quartas

tas de ancho, y pon por un borde todas las cosas que se echan en el bollo sombrero: y luego rociarás esta hoja de masa con manteca de bacas, y arrollarlahas como rollo de ojaldrado, y asentarlohas en un plato untado con manteca, y cuecelo en el horno; y quando estuviere cocido, dale una costrada de azucar por encima. Y advierte, que quando se pongan los materiales en la hoja, los has de poner à la larga por junto al borde: y has de poner mas à la una parte que à la otra, para que quando esté arrollado, parezca lamprea, ò anguila, que parezca la una punta cabeza, y la otra cola: hase de cocer enroscado.

Bollo roscon.

HArás una masa fina sin azucar, y tiende tres hojas redondas del tamaño de la falda de un sombrero grande muy delgadas, y untalas con manteca, y pon una sobre otra, y tiendelas un poco mas con el palo de la masa, de manera que todas tres parezcan una. Esta hoja ha de ser redonda, y compondrás de todas conservas, y huevos mexidos, y unos pocos de tallarines fritos, y un poco de manjar blanco al rededor: esto ha de ser un ruedo, que parezca una corona, y le podrás poner pedacitos de mazapán cocido en el cazo, como está dicho atrás,

y rocialo con un poco de manteca: y luego harás otra hoja de tres hojas, como la de abaxo, y ponsela encima, mojando primero con agua los bordes, y el hueco de la corona, y asentarlahas un poco floxa, de manera que se pueda juntar por enmedio la una hoja con la otra, y apretarlas muy bien con los dedos, de manera que se pegue bien: luego cortarás aquella masa de enmedio en dos cruces, una por otra, que venga à hacer ocho puntas, y irás levantando una à una, y pegandolas al bollo, y harás una corona redonda, redondearlohas por la parte de afuera, que no quede mas borde de quanto se pueda hacer un repulgo, untarlohas con manteca, y raspale un poco de azucar por encima; y si lo quisieres dorar, y despues echar su costra de azucar, parecerá muy bien. Con estos mismos materiales podrás hacer otro bollo redondo, que parezca empanada de anguila, y echandole sus dos, ò tres hojas fritas, que sean grandes, y redondas, echando los materiales sobre ellas. A todos estos bollos podrás echar natas mezcladas con yemas de huevos, que sirven al bollo de manteca, y es uno de los mejores materiales que lleva.

Un pastelón de mazapán.

HAS de hacer una hoja de masa fina, que sea un poco gorda, y has de tener apare-

rejados los materiales, que serán manjar blanco, mermelada, mazapán cocido en el cazo, que esté bien seco, alberchigos en conserva, cascos de membrillos, que sean todos conservas blandas en el almivar: luego tendrás dos libras de pasta de mazapán, hecha en el almiréz, y harás un rollito largo, y redondo, y con esto formarás un pastelon sobre la hoja de la masa fina, untandolo por debaxo con una gota de agua, y levantarlehas con los dedos cosa de una pulgada, à modo de borde de pastel, y pondrás dentro una ostia blanca, cortada de las esquinas, y sobre esta ostia pondrás de todos los materiales, que están dichos, de manera que cargue todo sobre la ostia: luego harás otro rollito de pasta de mazapán, y irásle poniendo sobre el otro borde, mojandolo primero con una gota de agua, y subirás el borde con los dedos otro tanto como el otro, ò mas, y tornarás à meter dentro otra ostia, y tornarlahas à cargar con los mismos materiales; y de esta manera irás haciendo hasta que tengas un pastelon muy abultado: luego harás unos rollitos de la misma pasta muy delgados, y harás sobre el pastelon un enrejadillo, y repulgarlohas, y con esto queda cerrado. A este pastelon no se le ha de echar ningun genero de manteca. Y advierte, que quando comenzares à hacer este pastelon,

has de cortar un suelo de la masa, no mas de lo que fuere menester para armar el pastelon, y haslo de poner luego sobre dos, ò tres obleas; porque despues de hecho, lo puedes pasar desde el tablero à la hoja del horno; y si lo quisieres armar luego sobre la hoja, ahorrarás trabajo. Advierte, que esto de hacer el pastelon de tantas piezas, es mas seguro que levantarlo de una, porque de esta manera el peso no hace fuerza en las paredes, y siempre sale muy derecho, y de la otra manera nunca dexa de salir tuerto; y ya algunas veces se cae, porque yo lo tengo experimentado. Quando este pastelon estuviere cocido, tomarás un poco de azucar molido, y cernido, y desatarlohas con una gota de agua, de manera que quede espeso, y vedriarlohas asi caliente como está con unas plumas, y quedará con muy buen lustre.

Bollos pardos.

TOmarás media libra de almendras dulces mondadas, y majarlashas en el almiréz, y despues de majadas, echalas media libra de azucar, y harás pasta de mazapán: luego pondrás en el tablero media libra de harina de trigo floreada, y sobre ella media libra de manteca de bacas fresca, y media docena de yemas de huevos, y la pasta de mazapán, y un poquito de

sal,

sal, y con esto harás una masita encerada, sin echar agua, ni vino, ni otra cosa, y echarlehas canela molida, y cernida, hasta que esté la masa muy parda: luego harás unos bollitos à modo de mostachones, haciendoles unas rayitas con la buelta del cuchillo. Cuezanse sobre obleas à fuego manso, y con estas cantidades podrás hacer un plato de estos bollos.

Bollo fitete.

HArás una masa de agua,y sal,y huevos encerada, y sobarlahas un poco, y tenderlahas que quede un poco gorda, y tendrás manteca de bacas fresca, y que esté muy bien lavada, y sobada, y pondrás en la mitad de la hoja de la masa muchos bocadillos de manteca, y polvorearlahas con un poco de harina,y echarás la media hoja que no tiene manteca sobre la que lo tiene, y tornarás à tender la hoja, que quede un poco gorda, y pondrás bocadillos de manteca en la mitad, y tornarás à doblarla como la primera vez, y tornarás à tender la hoja, y echarás manteca por toda ella, y arrollarlahas apretandola muy bien: luego cortarás este rollo de masa en trozos, y à cada trozo recogerás las puntas, y harás una tortita redonda de cada una, tendido con las manos, de manera que de seis de estos bollitos se haga un buen plato; y

y si quisieres hacer de cada bollo un plato, harás un rollo gordo, y cortarás los trozos un poco grandes, y harás las tortas gordas, y anchas, del gordor de un dedo. Hará cada bollo un plato, y dorarlohas con unas yemas de huevos, desatadas con una gota de agua, y pondraslos sobre papeles untados con manteca: cuecelos en el horno, y sirvelos con buena miel por encima, y azucar raspado. De esta masa de bollos podrás hacer muchas suertes de frutas; y ya está dicho que puedes hacer de cada bollo un plato, y de seis bollitos un plato. Y podrás hacer de estos bollitos chicos mas delgados rellenos de nazulas con sus yemas de huevos, y azucar, ò de peros conservados, ò del relleno de fruta de cañas, ò de otra qualquiera cosa: has de hacer dos bollitos, y poner el relleno sobre el uno, y luego poner el otro encima: luego cerrarlo como pastél de dos hojas sin repulgo. Otras veces les podrás dár unos cortes por encima, que lleguen hasta el medio, y abrirán muchas hojas, aunque no levanten tanto. Y tambien podrás hacer fruta de masa, haciendo bollos un poco mas delgados, y luego cortarlos de la manera que te pareciere, unas eses como rosquillas, otras cortadas al sesgo; y estas frutillas pondrás sobre medios pliegos de papel, y cuecelas en el horno, y dorandolas primero, sirvelas por fruta de postre con su miel, y azucar

car raspado por encima: es muy buena fruta. Esta masa es muy buena para hacer todo genero de tortas, porque deshoja muy bien, y es masa muy suave; si quisieres hacer algunas empanadillas de pescado, ò de otras cosas tiernas, son muy buenas.

Otra manera de masa de bollos.

PAra hacer las empanadas, que están atrás escritas, harás la masa de esta manera: Echarás harina de trigo floreada sobre el tablero, y harás una presa redonda, y dentro de ella echarás yemas de huevos, y sal, y un poco de vino; y tomarás la manteca fresca bien lavada, y sobada, y harás muchos bocadillos, y pondraslo al rededor de la presa en la propria harina, y luego amasarlahas sin sobarla, no mas de quanto se mezcle la harina con los materiales: luego harás tus empanadillas, y deshojarán casi tanto como la masa de los bollos: ha de ir un poco mas salada que la otra, porque no ha de llevar dulce ninguno. Quiero dexar aora los bollos, porque se pueden hacer de tantas maneras, que sería cosa muy larga; y sabiendo hacer lo que tengo dicho, siempre el oficial hace algo mas de lo que le enseñan. Aora pondré aqui media docena de ojaldres de las mejores que se hacen.

Ojaldre de torreznos.

HArás una masa con buena harina floreada, y agua, y sal, y huevos con claras un poco dura, y sobarlahas mucho: luego irás metiendo manteca de puerco fria, hasta que la masa haga mucha correa: luego irás metiendo azucar molido, y cernido, hasta que la masa esté bien dulce; ella perderá la correa con el azucar, mas sobandola mucho tornarála à cobrar. Tendrás tocino de pernil, que sea bueno, cortado al través de la hebra, y muy delgadas las rebanadillas, y tendraslas en agua tibia dos, ò tres horas, y no sea mas de tibia, porque se echarán à perder: luego las escurrirás de esta agua, y lavarlashas en dos, ò tres aguas frias, y à la postre las lavarás en un poco de vino, y apretarlashas muy bien, que no les quede ninguna agua, ni vino. Tomarás un poco de la masa, y harás un rollito, y darás con él en el tablero, y la harás tender mucho: luego lo cogerás por medio, y harás de ella un cordón torciendo las dos puntas, y tendrás papeles untados con manteca; y de este cordón harás una rosquilla, de manera que lo torcido se vea por las orillas: luego toma de las rebanadillas del tocino; y asentarlehas cinco, ò seis enmedio de la ojaldrilla, de manera que haga el oyo enmedio redondo, y que-

den

den los bordes libres, y mas altos que el tocino, y cuecelas en el horno, y no les eches otra cosa ninguna: de quatro, ò cinco de estas se hace un plato; y si quisieres hacer una ojaldre grande que haga plato, de la misma manera lo podrás hacer. Con la propria masa de las ojaldrillas puedes hacer unas ojaldres grandes, cortando un poco mas gordo el tocino, y cociendolo con agua, vino, mejorana, y hysopillo. Quando el tocino esté blando, saca las yervas, y el cocimiento, dexando un poco: luego echale un poco de azucar, y esto cueza un poco, y dexalo enfriar, y echalo en la ojaldre por toda ella, y echale un poco de canela, y echale un enrejadillo de la misma masa. Estas se hacen bien en torteras. Las yervas no importará mucho que las lleven.

Ojaldre relleno.

TOmarás masa de levadura, como para pan candeal, y sobarlahas, y harás de ella ojaldrado con manteca de puerco, que sea un poco gordo: luego tomarás media libra de almendras, y harás pasta de mazapán con otra media libra de azucar, y echarlehas un poquito de agua de azahar, y un poco de canela molida, y un poquito de clavo, y una migaja de nuez de especias, y darlehas una buelta sobre el fuego en un cacillo, y harás una hoja de ojaldrado

muy

muy ancha, y gorda, teniendola sobre el tablero con los dedos, dexandole buenos bordes, y asentarlahas sobre un pliego de papel, y harás una torta de mazapán, casi tan ancha como la ojaldre, y asentarlahas sobre ella: luego harás otra hoja del ojaldrado, y echarselahas encima, mojando los bordes con agua, y cerrarás tu ojaldre, de manera que queden los bordes muy iguales, y gordos, rociala con manteca, y ponla à cocer en el horno; y quando la ojaldre estuviere cocida del todo, toma un poco de miel, que sea muy buena, y echarsela por encima de toda la ojaldre: luego echale mucho azucar, y canela, y tornala al horno, hasta que se embeba toda la miel, y se enjugue el azucar: luego sacala, y sirvela caliente.

Ojaldre con engundia de puerco.

TOmarás dos libras de masa de pan con levadura; y si fuere posible, ha de ser pan de leche, y de pan candeal, y meterlahas quatro, ò seis huevos, y tomarás enjundia de puerco fresca, y desvenarlahas, y majarlahas muy bien en el almiréz, y irasle quitando las venillas que salieren, y irasla mezclando con la masa, y sobarlahas mucho, hasta que haga mucha correa; y quando vieres que tiene harta manteca, irasle metiendo azucar molido, y cernido. Esto ha de ser poco, porque ha de llevar despues al-

mi-

mivar por encima. Esta masa ha de quedar bien blanda: luego untarás una tortera con enjundia, y pondrasle unas obleas debaxo, y por los bordes, y echarás la masa dentro, y ponla al fuego en un horno; y quando la ojaldre estuviere quaxada, tomarás un poco de agua fria, y mojarás los dedos, y harás unos picos por toda la ojaldre, los mas altos que pudieres; y si te quemares, vé metiendo la mano en el agua, y luego torna la tortera al horno, y acaba de cocer la ojaldre: luego tendrás media libra de azucar en almivar, y echasela por encima de toda la ojaldre, y cueza un poco, y sacala, y haz unas rosquillas de melindres, en cada pico de la ojaldre una rosquilla. Estos melindres hallarás escritos cómo se han de hacer en el capitulo de los vizcochos. Esta ojaldre se sirve caliente.

Otra ojaldre se hace de la misma manera en dia de pescado, solo en lugar de la enjundia se ha de echar manteca de bacas fresca, que sea muy buena, lavandola primero, y sobandola muy bien. Esta ojaldre ha de llevar tres quarterones de azucar; y si fuere muy grande, llevará mas. Es muy buena suerte de ojaldres. Advierte, que la masa con levadura, si no hicieses luego las ojaldres, acedarseha la masa, y estarian agrias las ojaldres: echales sus melindres, y sirvelas calientes.

Ojal-

Ojaldre de mazapán.

HArás una masa con agua, y sal, y quatro huevos con claras, de manera que quede un poco dura, y vela sobando con manteca, hasta que esté la masa blanda, y tenga mucha correa: luego tomarás pasta de mazapán, hecha de media libra de almendras, y media de azucar, de manera que venga à ser tanta la cantidad de pasta como de masa, y mezclalo todo, y sobalo todo muy bien, porque se mezcle el mazapán con la masa: luego tendrás quartillas de papel untadas con manteca, y harás unas ojaldrillas llanas, y redondas, y cuecelas en el horno, y tendrás un poco de buena miel caliente, y pasalas por ello, y ponlas en su plato, y enjugarsehan muy presto, y echales un poco de azucar, y canela por encima. Estas son muy buenas para el dia de Sabado con manteca de puerco, y en dia de pescado con manteca de bacas.

Ojaldre con leche.

TOmarás media azumbre de leche, y ponlo al fuego en un cazo, y echale un poco de manteca fresca de bacas, y un poco de sal, y quando comience à cocer, echale harina de trigo floreada, y menealo con un cucharón, y

ha

ha de quedar una masa un poco dura, y cuecela muy bien sobre la lumbre, y sacala luego al tablero, y metela media docena de huevos: luego irás sobandola, y metiendole manteca hasta que esté blanda: luego mete la media libra de azucar molido, y cernido. Luego pondrás unas obleas en una tortera, y echa la masa dentro, y pon tu ojaldre à cocer en un horno; y quando esté quaxada, harás los picos, como está dicho en los de atrás, y acabala de cocer, y echale un poco de almivar por encima, y tornala otro poquito al horno, para que se acabe de enjugar: son de muy buen gusto estas ojaldres. Y advierte, que en qualquiera ojaldre podrás meter, si quisieres, en lugar de torreznos, algunas cosas de conservas, como son cascos de membrillos, ò cermeñas, ò alberchigos, ò albarcoques.

Una ojaldre tropezada.

ECharás en el tablero harina de trigo floreada, la que te pareciere que será menester para un ojaldre, cosa de libra y media, y harás una presa redonda, y echa dentro de ella cinco, ò seis huevos, y la manteca que pareciere será menester: luego echarás otra tanta cantidad de pasta de mazapán, como hay de harina, y un poquito de vino, y un grano de sal, y amasala, sin que la sobes mucho, no mas de quanto se em-

embeba la harina con los materiales, y harás tu ojaldre grande, que haga un plato, ò seis chicas. Estas no se han de pasar por miel, ni se les ha de echar otra cosa mas de un poco de azucar raspado por encima. Salen enjutas, y desmoronan mejor que las otras. De esta misma masa se pueden hacer unas rosquillas chiquitas, y unos panecillos redondos muy chiquitos: suelen salir muy buenos.

Panecillos rellenos de conservas.

TOmarás masa de levadura de panecillos candeales, cosa de dos libras, y meterlehas cinco, ò seis huevos: luego vele metiendo manteca de bacas, hasta que haga mucha correa: luego meterás media libra de azucar molido, y cernido, y de que la masa estuviere bien hecha, tomarás escudillas untadas con manteca, y pondrás dentro de ellas unos pedacitos de obleas: luego hinche las escudillas de masa, y metelas dentro à cocer en un horno, y hacersehan unos panecillos redondos, y dexalos cocer muy bien: luego sacalos, y hazles à cada uno un agugero en el suelo, y sacale por alli todo el migajón, y tendrás un poquito de almivar, y echarás dentro la mitad del migajón, guardando las coronitas para tornar à tapar los agugeros despues que se rellenan: luego ha-

harás una pasta del migajón, y el almivar, y un poco de canela molida, cociendo sobre el fuego, y luego lo sacarás, y mezclarás con huevos mexidos, y conservas cortadas muy menudas, que tornarás à rellenar los panecillos, y tapa los agugeros con las coronillas, y tornalos al horno, y dexalos calentar bien, y dales un vidriado con un poco de baño blanco: este baño adelante diré como se ha de hacer: estos mismos panecillos podrás rellenar con carne perdigada, y sazonada, echando à la carne unas yemas de huevos, y un poquito de agrio: y harás los agugeros en lo alto de los panecillos, y no han de ser vidriados, y la masa se ha de hacer con manteca de puerco.

Pasteles de tetilla.

LOS pasteles de tetilla se hacen con la misma masa de las ojaldres de torreznos, salvo que ha de quedar un poco mas dura: y hase de sazonar la carne perdigada, carnero, y ternera, todo mezclado, y ha de llevar sus yemas de huevos batidas, y sus yemas cocidas, y sus cañas de baca: y si quisieres hacer la carne agridulce, podrás: has de poner un poco de masa sobre un papel untado con manteca caliente, y un poco de carne sobre aquella masa: luego irás recogiendo todos los bordes de la masa,

sa, y vendrás á juntarlos sobre la carne, y arrollala alli muy bien, de manera que haga una punta ácia arriba, y metelos en el horno con buena lumbre, y vendrán à quedar de la hechura de un pecho de muger, que por esto se llaman pasteles de tetilla.

Otros panecillos rellenos.

AGugerarás los panecillos molletes por el suelo, y sacales todo el migajón, y echalo en un cazo, y echale alli buena miel, y un poco de aceyte que sea bueno, y harás una pasta sobre la lumbre, y echale un poco de canela, y tornalos à rellenar, y tapa los aguge-rillos con las coronillas que quisiste, y ponlos en el cazo, y echales por encima miel, y aceyte, y tenlos al fuego, que estén bien calientes; y quando los sirvieres, raspales un poco de azucar por encima.

Ojaldres vizcochados.

BAtirás ocho huevos frescos, y echales tres quarterones de azucar molido, y cernido, y batelo mucho como para vizcochos: y quando estuviere bien blanco, y espeso, echale cosa de media libra de manteca de bacas, que sea muy buena, derretida, y espumada: luego echale ha-

harina de trigo floreada, de manera que quede el batido un poco blando, como para vizcochos, y echarselohas poco à poco, cerniendolo con un cedacillo, porque no haga burujones, y echale un poco de anís, y unta una tortera, y ponle unas obleas en el suelo, y en los bordes, y echa el batido encima, y mete la tortera en un horno à fuego manso; y quando esté bien cocido, sacala de la tortera, y ponla à vizcochar un poquito, y sirvela asi entera.

Pasteles ojaldrados.

DE cosa de pasteles no pienso decir sino muy poco, porque quando un hombre viene à saber hacer un pastel, ya sabe lo que se ha de echar dentro. Ya se sabe que los pasteles ojaldrados son mejores no cebarlos con cosa ninguna, sino que vayan à la mesa con solo el caldo que sale de ellos; y para esto es necesario que la carne entre muy jugosa, que quando se sazona, le echen un poco de mas agua; y digo agua, porque lo tengo por mejor que echarle caldo, pues le puede sazonar con buen tocino, y con cañas de baca, y buenas especias. Has de perdigar la mitad de la carne, y tornarla à picar muy menuda, y mezclarla con cruda, y sazona, y cierra tus pasteles. Y tambien tengo por mejor, que no lleven ojaldrado mas que en las cubiertas,

porque se embebe mucho el caldo, y la grasa en los pasteles, que son todos ojaldrados; y si se huviere de cebar, y quaxar, es necesario perdigar toda la carne; y en tal caso se pueden cebar con caldo, y yemas de huevos, y un poquito de agrio.

Un pastel de ave para enfermo.

ECharás à cocer una pechuga de ave, y quando estuviere casi cocida, sacala, y pica toda la carne muy menuda sobre un tablero blanco, porque salga muy blanca, y picarás un poco de la enjundia fresca de la misma gallina, y mezclala con la carne, y sazonala de sal, y muy poca especia, y unas gotas de caldo, y harás tu pastelillo, y cuecelo, y cebarlohas con dos yemas de huevos, y un poco de caldo, y agrio de limón. Algunas veces le podrás dár agrio, y dulce, y podrás otras veces echarle crestas, y turmas de pollos, todo cocido, y otras veces mollejas de cabrito fritas.

Pastel de pollos, y pichones.

COcerás primero los pollos, ò pichones, ò aves, que estén medio cocidas, y cortarlas has en quartos, ò en medias, y picarás tocino, verdura, peregil, cilantro, y yerva buena, y tomarás este tocino, y los pollos, ò pichones, y pon-

ponlo todo en una pieza, y alli lo sazona todo: y luego harás el vaso, que sea un poco grande, y pondrás la mitad del tocino por todo el suelo del papel, y luego pon los pollos, y luego pon encima de todo la otra parte del tocino; y quando estuviere el pastel cocido, cebalo con caldo, y yemas de huevos, y zumo de limón, y dexalo quaxar un poco. En estos pasteles podrás echar cañas de baca, y algunas criadillas de tierra, ò de carnero, y los podrás echar tantas cosas, que los podrás llamar pasteles podridos, porque à buelta de los pollos, ò pichones, ò aves, podrás hacer artaletes de ternera, ò de aves, y cocerlos, y ponerlos en el pastel. Algunas veces se ponen albondeguillas, alcachofas, riponces, y higadillos fritos. Y si estos pasteles huvieren de llevar carne picada de ternera, ò carnero, con las aves, ò sin ellas, el tocino ha de ir en la carne picada, y ha de ser perdigada, y no ha de llevar genero de verdura, sino sazonar con todas especias, y cañas de baca, y ponerle yemas de huevos duras; y quando estuvieren cocidos, quaxarlos con su caldo, y sus yemas de huevos crudos, batidos con agrio de limón. Para ningun genero de pasteles no es bueno echar zurciga cocida, sino batir las yemas de huevos, y agria, y cebar los pasteles antes que salgan del horno.

Sopa de capirotada.

TOmarás lomo de puerco, y salchichas, y perdices, todo asado, y harás torrijas de pan, y irás armando tu sopa con torrijas, y solomo, y salchichas, y perdices: han de ser hechas quartos las perdices, y el solomo hecho pedazos, è irás poniendo todo este recaudo en lechos, y como fueres echando las torrijas, y la carne, irás echando queso rallado, y en el queso echarás pimienta, nuez, y gengibre, y irás poniendo lechos hasta que la sopa esté bien alta: luego estrellarás unos huevos, que no sean muy duros, y asentarloshas por encima la sopa: luego majaràs un poco de queso con un poco de ajo, y desatalo con caldo: luego batirás en un cacillo ocho huevos, quatro con claras, y los otros quatro sin ellas, y batirloshas mucho, y desatalos con caldo: luego echarás el caldo, y el queso majado, que está en el almiréz con los huevos, y echarás el caldo, que te pareciere que será menester para mojar la sopa, y ponla sobre la lumbre, y traela à una mano, porque no se corte; y quando esté espeso, sacalo del fuego, y velo echando por encima de la sopa poco à poco, de manera que se embeba muy bien, y echale queso por encima. Ha de venir à quedar la carne, y lo demás cubierto con la salsa,

y

y ha de llevar azafran, que quede un poco amarillo; y quando la sopa estuviere medio cocida, echale manteca de puerco por encima bien caliente, y queso rallado, y luego acabalo de cocer en un horno. En estas capirotadas se meten tambien aves, y anades, como sean tiernas, porque es como olla podrida, que han de hallar muchas cosas en ellas, y han de ser todas asadas primero.

Una olla podrida en pastél.

HAS de cocer la vianda de la olla podrida, cociendo la gallina, baca, y carnero, y un pedazo de tocino magro, y toda la demás volatería, como son palomas, perdizes, zorzales, y solomo de puerco: longaniza, salchichas, liebre, morcillas: esto todo ha de ser asado primero que se echen à cocer. En otra vasija has de cocer cecina, lenguas de baca, y de puerco, orejas, y salchichones, y del caldo de entrambas ollas echarás en una vasija, y cocerás alli las verduras, berzas, y navos, peregil, y yerva buena; y los ajos, y las cebollas han de ser asadas primero. Sacarás toda esta vianda en piezas, que esté dividida una de otra, y las verduras en otra pieza, de manera que no esté nada deshecho, y dexalo enfriar, y harás un vaso muy grande, y muy gordo, de masa negra de ha-

harina de centeno, ò de cemite, y asentarlohas sobre una hoja de horno, é irás asentando de toda la vianda que tienes cocida dentro en el pastél, é irás sazonando con todas especias, y alcarabea, y echarás de las verduras ni mas, ni menos; y quando estuviere lleno el pastelón, cierralo, y metelo en el horno de pan, porque no havrá horno de cobre tan grande, que se pueda cocer dentro, y pondraslo sobre una hoja de horno de cobre, y no lo quites de la hoja adonde está hasta que se cueza; y quando la masa del pastél estuviere mas de medio cocida, agujera el capirote de la cubierta, y hinchelo de caldo, y cueza en el horno por espacio de una hora. Respecto de esto, no ha de ir la vianda del pastél muy desecha quando entrare en él, porque ha de estár en el horno por lo menos hora y media, y de esta manera ha de ir à la mesa con todo su caldo, y vianda, y allá lo sacarán con cuchara de plata. Tambien se les suelen echar aceytunas fritas, y algunas castañas: mas algunos señores no gustan de ello, ni yo soy aficionado à echarlo.

Pasteles de cabezas de carnero.

COcerás las cabezas poco mas de medio cocidas: luego las descarnarás, y picarás la carne, y las lenguas, y picarás tocino, y mezclarlohas con la carne, y sazona con todas especias

pecias: luego harás una masa fina dulce, casi tan dulce como la de las empanadas Inglesas, salvo que no ha de llevar tanta manteca, y harás unos pastelillos de medio talle, è hinchelos de la carne, y cierralos, y cuezanse, y cebalos con el caldo de las cabezas, y yemas de huevos, y agrio, y dulce; y quando estén à medio cocer, untalos con un poco de manteca, y raspales azucar por encima, y suelen salir muy buenos; y aunque llevan la masa dulce, y parece que se han de caer, no salen sino muy derechos.

Cómo se ha de beneficiar un Javalí.

QUiero poner aqui cómo has de beneficiar un javalí, y un venado, y lo que se puede hacer de todos estos despojos de estas reses. El javalí, sino está abierto, chamuscarseha, ò pelarse con agua caliente; y si estuviere abierto, sacale una correa por la una parte de la abertura, desde la cola hasta la degolladura, y coselo con ella, que parezca que no está abierta, porque de otra manera se ahumaría, y chamuscalo; y despues que esté chamuscado, cortale toda aquella correa, y dexale enfriar: luego cortale la cabeza con todo el pescuezo, de manera que llegue à la punta de las espaldas: luego sacale la lengua, y lavale muy bien, y embuelve la cabeza en un angéo, y la

lengua vaya dentro; y echala à cocer en un caldero que se pueda cubrir, y echale tres quartillos de sal, antes mas que menos, porque quando salga del cocimiento, ha de amargar de salada, y echale salvia, mejorana, hysopillo, y una azumbre de vino, y media de vinagre, y cueza hasta que esté bien cocida, y sacala, y desembuelvela, y tendrás dos onzas de canela molida, y mezclala con un poco de pimienta, y nuez, y echaselo por encima, que esté como salpimentada, y tapala con un paño por media hora: sirvela entera muy enramada. Si quisieres carbonadas del pescuezo, corta unas rebanadas, y tuestalas en las parrillas, y sirvelas con un poco de vino tinto, y zumo de limón, y un poco de canela, y nuez de especia: sirvelas calientes. De lo que quedare podrás hacer un queso.

Queso de cabeza de Javalí.

ESte queso harás de esta manera: Sacarás toda la carne que pudieres de la cabeza, y el pescuezo despues de cocida, de manera qne no lleve ningun pellejo, y harás unas rebanadillas delgadas, y cortarás tambien la lengua; y si quisieres echar un par de lenguas mas, bien puedes, y echarás esto en un cazo, y echale caldo hasta que se bañe, y echale un quartillo de vino blanco, antes mas que menos, y medio quartillo de vinagre, an-

antes menos que mas, y un manojo de yervas, que tenga salvia, y mejorana, y hysopillo, y cueza hasta que mengue la cantidad del vino, y vinagre, y un poco mas; y luego harás un haro de una pleyta de esparto, y pondrás una estameña, ò lienzo sobre un tablero de nogal, y sobre esta estameña pondrás el haro, y harás una especia que tenga pimienta, y un poco de clavo, y gengibre, y nuez, y un poco de sal. Echarás un poco de esta especia dentro en el haro sobre la estameña: luego echarás una cucharada de carne con una espumadera, y tornarás à echar por encima de la especia, y apretarlahas con una paletilla, ò cucharòn: luego echa otra cucharada de la carne, y echa otro poco de especia por encima, y tornala à apretar con la paleta, ò cucharón, y de esta manera irás haciendo hasta henchir el haro de la pleyta: luego echarás la otra punta de la estameña por encima, y ponle una cobertera, ò otra cosa llana, y cargala encima con cosa que pese dos arrobas, y dexale estár asi hasta que se enfrie: luego saca el queso, y sirvelo frio; y si quisieres servir algunas rebanadas de este queso calientes, derrite tocino gordo, y echa en una sartén de esta grasa, como para una tortilla, y alli podrás tostar las rebanadas del queso. Las yervas que se echaren al cocimiento de el queso, se han

de

de atar, y echarse à mal. Si quando hiciste el queso lo pusieras dentro en el haro unas hojas de laurel, y quando lo acabaste pusieras otras encima, pareceria muy bien: mas toma algunas veces demasiado gusto del laurel como está caliente, y por eso uso pocas veces de él, y de romero ninguna, sino es para enramar, porque son cosas muy fuertes, y suelen echar à perder la vianda.

Adobo de solomillos.

ESTos solomillos se han de echar en agua, que se desangren muy bien: luego harás un adobo con agua, sal, y vinagre, y hysopillo picado muy menudo, y mejorana tambien picada menuda, y un poco de vino blanco; y si quisieres echar un poco de ajo, bien podrás: sazonarlohas con todas especias. Estos solomillos se han de servir asados; y si quisieres echarlos en adobo ordinario de ajos, y oregano, y agua, y sal, haslos de perdigar primero en las parrillas: sirvense asados los unos, y los otros, y algunas veces en empanadas de masa blanca. Advierte, que los lomos del javalí, si él es nuevo, son muy buenos asados.

Empanadas frias de Javalí.

PArtirás el javalí por medio, y de las piernas harás quatro empanadas, dos para frias, y dos para calientes: las frias perdigarás en las parri-

parrillas: luego las mecharás con tocino gordo con una mechadera grande, que las mechas sean tan gordas como el dedo pequeño de la mano; y estas mechas han de ir derechas con la hebra de la carne, y se han de salpimentar con especias, y sal, y luego mechar; y las mechas han de atravesar toda la pieza de parte à parte por enmedio, y muy espesas, y luego las echarás en vinagre que se cubran, y estarán en él seis horas: luego las empanarás en masa negra de cemite, ò de harina de trigo por cerner, como viene del molino. Ha de ser de dos hojas cada empanada, y muy gorda: sazonarás con toda especia, y has de procurar que el repulgo sea muy fuerte; y quando estén cocidas, echale la salsa para frias. Esta salsa se hace de esta manera: Tomarás rebanadas de pan, y ponlas en las parrillas sobre la lumbre adonde huviere mucha llama, y quemese, de manera que quede muy negro, y luego pasalo por un poco de agua fria, porque luego desechará el humo que tomó de la llama, y echale caldo quanto se bañe, y echale vino, vinagre, y un manojo de las yervas del jardin, salvia, y mejorana, hysopillo, y agedrea, y cebollas, y yerva buena, y cueza poco à poco hasta que el pan se ablande bien: luego todo esto se ha de pasar por un cedacillo, ò estameña, y quando las empanadas estuvieren bien cocidas, echales la salsa, y cue-

zan

zan con ella una hora: luego sacalas, y tapa los agujeros por donde entró la salsa, y menealas muy bien, porque se mezcle la salsa con la especia, y la carne. Estas se sirven frias. La salsa no ha de llevar especias, porque en las empanadas se ha de echar un poco mas de especias, y ellas se mezclarán dentro con la salsa. De esta manera se hacen tambien estas empanadas de piernas de carnero.

Empanadas de Javali calientes.

ESTas empanadas se han de empanar en pastelones, y hanse de mechar, y sazonar, ni mas, ni menos que las frias, salvo que la salsa ha de llevar dulce, y se han de servir calientes: para esta salsa de pastelones calientes, ha de ser la salsa muy negra, y podrás quemar harina, y desatarla con un poco de vinagre: luego echarle caldo, y vino, y un manojo de yervas del jardin, y un poco de cebolla frita con tocino muy menudo, y echarle canela, porque las otras especias ya las tiene la empanada; y esta salsa ha de ser, como digo, bien negra, y bien agria, y dulce. Ha menester cada pastelón media libra de azucar. Han de ser picantes, y sirvense calientes.

Pastelones de javali picados.

DE las espaldas del cuerpo harás pastelones picados, picando la carne muy bien, y metiendola sus especias, y sal, y harás tus pastelones à modo de barcos, y echales una cama de carne: luego les echarás quatro, ò cinco mechas de tocino gordo, como las de las empanadas: luego pondrás otra cama de carne, y otras tantas mechas, y acomodarás la carne en el pastelon de masa negra; y quando lo quisieres servir, hinchelo de la salsa negra, ni mas, ni menos que á la de los pastelones calientes de la pierna.

Otros pastelones picados.

TAmbien podrás hacer estos pastelones de otra manera, picando carne, como tengo dicho, salvo que el tocino que havia de ir en las mechas, ha de ir picado, mezclado con la carne. Luego tendrás salsa negra sazonada, y en el mismo tablero sazonarás la carne, y irasle metiendo de aquella salsa, hasta que la carne esté blanda: luego ponla en el vaso, y cuezanse; y quando lo quisieres servir, no tienes que hacer mas salsa, que ella echará de sí.

Otra suerte de pastelones de javalí.

TOmarás los dos pedazos de javalí, los primeros de los lomos junto à la cola, echalos à cocer con agua, sal, vino, vinagre, y salvia, y mejorana, y de las otras yervas; y quando estén casi cocidos, sacalos, y enfriense: luego metelos en pastelones de masa negra, sazonados con todas especias, y tocino picado por encima, y por debaxo, y cierra tus pastelones, y cuezanse: y luego quemarás pan, como para las empanadas frias, y pasalo por un poco de agua fria, porque se le quite el humo, que esto tiene el pan, que al punto se le quita, y cocerás esté pan con caldo del cocimiento de las piezas del javalí, y pasalo por un cedacillo, ò estameña, y saldrá una salsa un poco parda, y ha de ser agridulce. Y advierte, que en todas estas salsas negras no digo que sazones con especias, porque las empanadas que han de llevar salsa, han de llevar siempre un poco de mas especias, porque la salsa no lo ha de llevar, que allá dentro se mezcla ella con las especias de la empanada, salvo que à la dulce se le ha de echar canela; y digo, que quando estuvieren cocidos estos pastelones, se les ha de echar de esta salsa, y se han de servir calientes.

Otros

Otros pasteles de javalí.

TOmarás pedazos de carne de javalí con huesos, y cuero, y todo de qualquiera parte, aunque sean de costillas, ò de pechos, porque se puede empanar todo el javalí, aunque lleve cada pastelon dos,ò tres pedazos,que para estas empanadas no importa echar la carne en pedazos: echa esta carne en adobo de oregano, sal, agua, ajos, y vinagre, sin otra cosa. Hase de echar en adobo crudo,y sin perdigar: han de estár veinte y quatro horas en él: luego perdigarlas en las parrillas, ò en un asador,como si se asase; y quando estén bien perdigadas, si el javalí fuere flaco, meteles unas mechas de tocino, asi sin orden, porque como tienen todos sus huesos, no podrás mechar con orden; y si el javalí fuere gordo, no lo ha menester: empanense en pastelones redondos,echando dos pedazos, ò mas en cada uno, y sazona con todas especias, y sal; y en la cubierta del pastelon harás luego un agugero,que quepa un dedo, porque no levante quando se cueza, porque es necesario que quede la cubierta del pastelon asentada sobre la carne en este modo de empanar:echalos à cocer en horno de pan; y quando estén cocidos, tomarás el adobo en que han estado,y echales à cada uno

un

echada en adobo, y despues frita con tocino derretido, hendida por medio, es muy buena.

Cómo se ha de salar el Venado, y se puede comer fresco.

SI quisieres salar venado gordo, ò baca gorda, muerta por el mes de Octubre, y que se pueda comer fresca todo el Invierno, como si no se huviera salado, y la grasa que esté fresca, como si se acabára de matar, harás de esta manera. Tomarás piezas grandes de à quatro, ò seis libras cada una, y quitarles los huesos grandes, como es el espinazo, y las espaldas, y las cañas de las piernas, y salarlashas, estregandolas mucho con la sal, y irás asentando en un dornajo de barro muy bien salados, y dexales estár alli cinco, ò seis dias, hasta que se vayan purgando, y haciendo salmuera: luego sacales de alli, sacudiendo muy bien la sal; y luego toma toda aquella salmuera, y mas sal, y ponla en un barquillo, ò caldera, y echale agua tanta cantidad, que se puedan cubrir las piezas de venado, y echale mas sal, y meneala con un cucharón de manjar blanco, hasta que esté bien deshecha la sal. Luego toma un huevo fresco, y echalo en la salmuera; y si se hundiere, echale mas sal, meneando con el cucharón hasta que esté deshecha, y torna à poner un hue-

huevo fresco en la salmuera; y si se tuviere encima, que no se hunda, y se descubra la mitad del huevo, está buena la salmuera; porque el huevo fresco, en agua dulce, se vá al suelo como una piedra. Esta salmuera has de cocer, y espumarla muy bien: luego apartala, y dexala enfriar, y quedará tan clara como agua de la fuente: luego asienta las piezas del venado en el dornajo, y echale la salmuera por encima; y entiendese que ha de estár bien fria, y ha de cubrir las piezas muy bien, que tenga un palmo de salmuera por encima, y dexale estár asi otros ocho dias: luego mirarlahas, y si estuviere algo rebuelta, torna à sacar las piezas, andando lo menos que pudieres en ellas con las manos, y torna à hacer la prueba del huevo fresco, y torna à cocer la salmuera, y tornese à enfriar, y torna à meter las piezas dentro, y puedeslas dexar por todo el Invierno, que la salmuera estará siempre muy clara, y la carne está muy fresca. Quando se huviere de cocer, echala en agua dulce de la noche à la mañana, mudandole el agua un par de veces, y estará como si acabára de venir de la carnicería, y cuecela, y sirvela sobre una sopa blanca, con peregil en rama por encima.

Lo que se ha de hacer del redaño del venado.

ECharás en agua el redaño, para que se desangre bien: luege lo exprimirás del agua, y cortalo à pedazos, y ponlo en un cazo à derretir, como se derrite la enjundia de puerco; y quando anden casi fritos los chicharrones, tendrás camuesas en quarterones, y echaselas dentro, y frianse alli; y quando estuvieren fritas, sacalas en el almiréz cosa de medio quartillo de agua, y echa alli la grasa del redaño sobre el agua, y dexalo un poco enfriar, y harás una torta muy blanca, y guardala. Luego trataré lo que se ha de hacer de ella. Con la grasa que quedáre en los chicharrones, has de hacer una tortilla de huevos muy gorda, y muy esponjada, y los chicharrones se han de secar mucho, y echarles sal, que estén bien salados, y se han de echar encima de la tortilla con las camuesas, todo hecho un montoncillo, y unos picatostes de pan blanco à la redonda: has de embiar la tortilla à la mesa muy caliente, y bien apuntada de sal. Tambien se suelen hacer torrijas de esta grasa de venado sin dulce, sino bien apuntadas de sal.

Migas de la grasa del Venado.

DE esta grasa del redaño del venado podrás hacer migas; remoja el pan con agua, y sal, que esté cociendo: luego pon en la sartén una poca de grasa del redaño, y freirás en ella un par de granos de ajo: luego saca los ajos, y echa las migas, y frielas de manera que estén bien tostadas por entrambas partes estas tortillas, y migas de grasa de venado. Dicen que son buenas para los que tienen camaras.

Empanadas de Venado.

LAS empanadas de este venado, ò gamo, se han de beneficiar de la manera que he dicho del javalí, salvo la manera que dixe que se cociese el javalí, porque las del venado no salen tan bien cocidas como las del javalí; y si el javalí no es bueno, ò gordo, tampoco salen bien cocidas.

Solomillos de Venado.

LOS solomillos de venado son mejores, y mayores que los de javalí, y asi aderezados con los adobos que tengo dicho en el javalí, mechados, y asados, y la lengua cocida: luego

servir con navos, y con otras verduras. Y con esto dexaré de tratar del javalí, y diré algo del venado. Y esto todo importa mucho saberlo, porque de esto saben mucho menos los Cocineros.

Cómo se ha de aderezar un Venado.

EN matando el venado, se ha de abrir, y guardar el redaño, y la tripa grande, que se dice del cagalar. La tripa la lavarás en muchas aguas, de manera que el sebo quede muy blanco. Luego echale un poco de agua tibia, y ablandará, y la podrás bolver, y atarlehas las puntas muy bien, y luego lavala con sal, y luego en muchas aguas, y echala à cocer con agua, y sal, y un poco de tocino, hasta que esté bien cocida: luego sacala, y cortala en pedacillos, y metela en una cazolilla, y echale alli un poco de caldo, y una gota de vino, y un poco de manteca fresca de baças, y sazona con pimienta, nuez, y gengibre, sin otra especia ninguna, y con esto cueza un poco. Luego tuesta rebanadillas de pan, y sirvelas sobre ellas; y si le quisieres echar un poquito de verdura picada, bien podrás, y tambien la podrás quaxar con unas yemas de huevos, y acedo, aunque no es mucho menester. Advierte, que en la cazolilla, donde se sazonó la tripa, se ha de echar tambien un manogito de yervas, mejo-

ra-

rana, y aljedrea, y hysopillo; si no huviere manteca de bacas, sea tocino derretido; y si no quisieres servir la tripa en platillo, echarasla yervas, vino, y vinagre en el primer cocimiento; y quando estuviere bien cocida, sacala, y embuelvela en un poco de pan rallado asi caliente como está, y luego tuestala en las parrillas, y sirvela sobre una sopilla dorada.

Platillo de las puntas de los cuernos de Venado.

LOS cuernos del venado, ò gamo, quando están cubiertos de pelo, tienen las puntas muy tiernas. Estas se han de cortar de manera, que quede ácia la punta todo lo tierno, y pelarlos en agua caliente, y quedarán muy blancos, y hanse de aderezar como la tripa del venado, salvo que no se han de tostar, sino cocerlos con un poco de caldo, y sazonar con pimienta, gengibre, y echale un poquito de manteca de bacas frescas; y con esto cuezan cosa de una hora; y no se ha de quaxar con huevos, ni se le ha de echar genero de verdura. Es muy buen platillo; solo el nombre tiene malo.

Cómo se hacen los tasajos de Venado.

PAra salar un venado en tasajos, en matando la res, hasla de desollar luego, y hazla piezas pequeñas, y largas, que tengan poco hueso, ò ninguno, y estregalas con la sal medio quebrantada, y cuelgalas adonde les dé el ayre, y no es menester mas. Si quisieres hacer las piezas de à quatro libras, ponlas en sal tres, ò quatro dias, haviendoles quitado los huesos grandes.

Cómo se puede llevar la carne de un Venado veinte, ò treinta leguas, sin que se pierda en las grandes calores.

HArás las piezas del tamaño que quisieres, y harás un cocimiento de agua, sal, vino, y vinagre, y yervas del jardin, salvia, mejorana, y hysopillo, y cuece las piezas del venado en este cocimiento, hasta que tengan muerta la sangre, y luego sacalas, y dexalas enfriar; y luego embanastalas en una banasta, poniendo un lecho de pajas de centeno: luego otro lecho de las piezas de venado, ò gamo, y de esta manera irás poniendo lechos hasta que se hincha la banasta, de manera que la carne no llegue una à otra, sino que cargue todo sobre las pajas de centeno; y

de

de esta manera puede ir, aunque sea camino de treinta leguas, con buena diligencia. Luego se puede ir cociendo, como si se acabára de matar: la carne de las empanadas perdigalas en las parrillas, y mechalas muy bien con las mechas salpimentadas, y echales en vinagre por espacio de quatro, ò seis horas, y luego sacalas, y dexalas escurrir del vinagre, y embanastalas, poniendo un lecho de pajas de centeno, y luego otro de empanadas, y luego otro de pajas de centeno; y de esta manera se pueden llevar, y en llegando adonde se han de comer, se podrán empanar, y durarán despues tanto como si se acabára de matar.

Una empanada de pecho de Baca.

TOmarás un pecho de baca, que sea muy gordo, y dexarlohas manir, y luego cuecelo con buen rato de sal, y quando estuviere cocido sacalo en una pieza asi caliente como está, y echale un poquito de vino por encima, y un poquito de vinagre, y de todas especias; y si te pareciere que no tendrá harta sal, echale un poco, y dale unas cuchilladillas para que tome mejor la sazon, y dexalo estár alli hasta que se enfrie; y luego harás la masa de esta manera: Echa en un cacillo un poco de caldo, y un poco de vino, y un poco de nuez, y gengibre: luego toma ri-

Empanadas de Ternera.

LA carne de la ternera ya se sabe que lo mejor es echarla en adobo, y comerla asada con salsa de oruga: de las piernas puedes hacer empanadas frias, y calientes, como está dicho atrás en las del javalí. Los pechos en sal, y cocidos son muy buenos; y rellenos, y tostados sobre alguna sopa, ò sobre arróz de grasa, tambien son buenos. La carne de la ternera es la que se acomoda en mas cosas de platillos, y rellenos, y empanadas Inglesas picadas, y de la carne del pecho entero; y asi no hay para qué comenzar cosa tan larga, solo pondré aqui un platillo de los huesos.

Uspot.

TOmarás los jarretes de la ternera hechos pedazos, y echalos à cocer con agua, y sal, y quando estén medio cocidos sacalos, y ponlos en un cazo, y toma tocino en dados, y frielo, y tendrás cantidad de cebolla picada à lo largo, y friela en el tocino, y echala en el cazo sobre la carne, y sazona con pimienta, nuez, y gengibre: luego echale caldo hasta que se bañe, y cueza poco à poco; y luego tendrás para cada plato de estos huesos seis yemas de huevos cocidos duros, y un migajón de pan blanco, remojado todo en vinagre,

gre, y pasarlohas todo por un cedacillo, ò estameña, y con esto quaxarás el platillo; y quando lo sirvieres tendrás un poquito de verdura picada, y echaselo por encima. Es muy buen platillo. Y si fuere tiempo de zanahorias, cuecelas primero, y luego hazlas rajitas, y frielas con el tocino, y cebolla, y echalas en el platillo. Ha de salir un poco agrio. Bolvamos aora à tratar otro poco de cosas de masa.

Empanadillas de masa dulce.

POndré aqui quatro, ò cinco suertes de empanadillas de masa dulce, que aunque las viandas sean diferentes, la masa siempre ha de ser de una manera. Tomarás una libra de harina de trigo floreada, y ponla sobre el tablero, y harás una presa redonda, y echale dentro media libra de azucar molido, y cernido, y un quarteron de manteca de puerco, y echarás ocho huevos, los dos con claras, y los seis sin ellas, y un poquito de vino, y un poquito de sal, y amasa tu masa, y vendrá à quedar encerada; y de esta masa has de hacer quatro empanadillas, que no ha de haver mas, ni menos, y por esta cuenta podrás hacer masa para muchas. Lo que has de echar dentro ha de estár cocido, asado, ò frito. Harás unas de torreznos, que sea tocino bueno, y tierno, y harás unos torreznos pequeños,

el plato, bien podrás, porque parece muy bien, y tambien podrás picar verdura con el tocino cocido, y la cebolla cocida, y echarselo dentro; y quando lo quaxares aparta un poco de la flor, y quando esté en el plato echaselo por encima. De las tripas gordas harás morcillas de camara, las quales dexo para adelante, porque pienso escrivir otras dos, ò tres suertes de morcillas de puerco.

Cómo se adereza una cabeza de Ternera.

LA cabeza de la ternera cocerás con agua, y sal, y sacarlahas en el plato, y quitarlehas las quixadas, y abrirlahas por encima de los sesos, y quitarlehas aquellos huesos, y tendrás hecha una prebada de esta manera: Freirás tocino de la papada en dados, y un poco de cebolla muy menuda: luego echa alli vino, y vinagre, y un poco de azucar, y de todas especias, y canela, y cueza un poco, y echala por encima de la cabeza. Otras se sirven hendida la cabeza en dos medias, y cocida, y enharinada, y frita, y con la prebada encima. Otras se sirven en medias, y tostadas con pan rallado sobre alguna sopa; y tambien la podrás servir no mas de cocida blanca con pimienta, y un poco de vinagre, y peregil en rama.

Sesos de ternera.

DE los sesos podrás hacer picatostes, cociendolos primero, y luego picarlos, y echarles pan rallado, azucar, y canela, y de todas especias, y echale algunas yemas de huevos, de manera que esté un poco blando, y pondrás de este relleno sobre rebanadas de pan, y ponlas en una tortera untada con manteca, y cuezanse con poca lumbre abaxo, y mucha arriba. Estos picatostes puedes hacer picantes sin dulce, y algunas veces les podrás echar queso, y dulce. De estos sesos se pueden hacer buñuelos, picandolos como está dicho, y mezclandole pan rallado, y sus huevos, y unas pocas de especias, y freirlos. Estos sesos podrás picar muy bien despues de cocidos, y luego echarles sal, y pimienta, sin otra cosa ninguna, y poner de estos sesos sobre una rebanada de pan, y luego poner otra rebanada encima de esta, y apretarla un poco, y tener manteca de puerco muy caliente, y freirlos alli, de manera que el pan quede muy tostado; y estas empanadillas de sesos han de ir à la mesa muy calientes. Son muy buenas para quien come poco dulce.

riñonada de ternera; y si no la tuvieres, sea de baca, y desuellala muy bien, y majala en el almiréz hasta que esté como manteca, y echala dentro del cacillo donde tienes caldo sazonado, y ponlo à cocer, y entre tanto que cuece pon harina floreada sobre el tablero, y harás una presa redonda, echale ocho yemas de huevos, y un poquito de sal: luego harás la masa con el caldo que tienes en el cacillo sazonada, y hasla de masar, y tender muy apriesa, y poner el pecho, y cerrar la empanada antes que se enfrie, porque si se enfriase no la podrias juntar; ponla sobre un papel untado con manteca, y ponla à cocer en el horno, y quando vaya tomando color, ponle un redaño de carnero encima, y acabala de cocer: luego abrela por lo alto, y cebala con el adobillo que quedó adonde estuvo el pecho, y cueza con él un poco, y sirvela caliente. Esta es empanada Inglesa, que las que llamamos Inglesas no lo son sino empanadas dulces, que estas no han de llevar dulce. Esta suerte de empanar se puede hacer de lenguas de puerco, ò ternera, añadiendoles un poco de tocino picado, porque el pecho no lo ha menester. Tambien lo podrás hacer de medios pabos cocidos.

Cómo se adereza una frasia de Ternera.

EL mejor plato de la ternera es la frasia. Esta se hace de esta manera: Harás apartar las piezas gordas à una parte, y luego las pequeñas, asi como están pegadas al entresijo; ponlas en una vacía grande llena de agua, ò un arroyo, y tomarás un palillo como un uso, que esté un poquito romo de la punta, y meterlohas por una punta de la tripa, y irasla llamando con el cuchillo, y como se vaya hinchendo el platillo, iraslo cortando à lo largo hasta que halles el otro cabo de la tripa, de manera que han de quedar todas las tripas abiertas, y pegadas en su lugar, en el entresijo: luego las lavarás mucho en agua, luego en sal, y quedarán muy blancas; estas has de echar à cocer con un poco de agua, y sal, y quando estén perdigadas, sacalas, y cortalas à pedazos, y ponlas à cocer con un poco de tocino gordo, y una cebolla, con su sazon de sal, y quando estén cocidas, saca el tocino, y la cebolla, y picalo sobre el tablero, y tornalo à echar en la olla, y sazona con pimienta, nuez, y gengibre, y cueza otro poco, y quaxalo con yemas de huevos, y vinagre, saldrá un platillo muy blanco, y muy gustoso; y si à esta frasia quisieres echar un poco de peregil picado por encima despues de servido en el

ños, un poco delgados, y asalos en las parrillas, de manera que no se sequen: luego echalos asi calientes en un poco de vino blanco, y dexalos estár media hora: luego harás de la masa ocho torticas redondas, y de estas harás quatro empanadillas de à dos hojas, y en cada una un torrezno partido por medio: han de ser tan iguales estas torticas de la masa, que no las has de cercenar, ni las has de mojar con ninguna cosa para repulgarlas, ni has de echar especia ninguna. El tocino esté bien desalado; no se han de dorar, ni echar azucar por encima.

Otras empanadillas de pies de puerco.

COcerás los pies de puerco, y de que estén bien cocidos, quitales los huesos mayores, y sazonalos con un poco de especia, y haz tus empanadillas, echando en cada una dos medios pies, y sean redondas como las del tocino. Estos pies de puercos, si los quisieres sazonar dulces, tendrás un poquito de almivar, y pasalos por él: luego echales un poco de especia, y dexalos enfriar, y haz tus empanadillas; si las quisieres hacer de buen solomo de puerco, podrás, beneficiandolo como las de los torreznos.

Em-

Empanadillas de Sardinas.

TOmarás sardinas frescas, escamalas, y frielas, de manera que no se sequen mucho, y luego frie un poco de cebolla con un poco de buen aceyte, y echalo sobre las sardinas, y sazona con un poquito de pimienta, y sal, si no la tuvieren las sardinas, y echa tres sardinas, y un poquito de la cebolla frita encima escurrida del aceyte en cada empanadilla, y cierra tus empanadillas de la manera que está dicho en las otras, y en la masa no has de echar aceyte, sino manteca de bacas fresca, porque con aceyte no saldrán bien.

Otras empanadas de criadillas de tierra.

COcerás las criadillas con agua, y sal: luego ahogalas con un poco de buen aceyte, y sazonalas con un poco de pimienta, nuez, y gengibre, y una migaja de azafrán, y sal, y luego vé haciendo tus empanadillas. Y advierte, que estas empanadillas se han de servir calientes. Estas empanadillas es mejor tenerlas hechas dos, ò tres dias antes que se hayan de servir; porque estará la masa revenida, y calentandose estará muy tierna, y con diferente gusto, y las puedes hacer de otras muchas cosas, como son pa-

xarillos gordos, y gazapillos: todo eso queda al alvedrio del oficial. La masa sé decir que es de las mejores que se hacen. Advierte, que estas empanadillas no han de llevar dentro ningun genero de caldo, que no es masa que lo puede sufrir.

Una empanada Inglesa.

SI quisieres hacer empanada Inglesa con esta masa de las empanadillas, podrás, añadiendo la tercera parte de mas harina, y huevos, porque no esté tan fina, sino que tenga un poco de mas fuerza; echarlehas quatro huevos con claras, y quatro sin ellas: y con esto podrás hacer de la masa que havias de hacer ocho empanadillas, hacer una empanada Inglesa, y con esto podrás hacer empanada de un pecho de ternera cocido hecho pedazos, ò entero, como quisieres. Picarás un poco de tocino con un poco de verdura, y despues que tengas tendida una hoja de esta masa dulce, que esté un poquito gorda, ponle un poco de tocino picado en el suelo ácia la una parte: luego tendrás el pecho sazonado de todas especias, y sal, y asienta la carne sobre el tocino, y ponle por encima otro poco de tocino picado, y cierra tu empanada en media luna, y untala por encima con un poco de manteca por derretir, y raspale un poco de azucar por encima, y si no quisieres echarle tanta manteca, bien le podrás echar un

un poco de agua con un hysopillo, y raspale azucar por encima, y será lo mismo que con la manteca. Algunos les dán despues de cocidas una costra con espuma de claras de huevos, y azucar; y porque no es bueno, no lo pongo aqui: en estando cocida, quaxala con quatro yemas de huevos, y caldo, batidas con un poco de agrio de limón; y si quisieres hacer esta empanada Inglesa de carne picada, picarás dos libras y media, ò tres de carne de ternera, ò cabrito muy bien con su tocino gordo, y un poquito de verdura, y quando esté bien picada, metele huevos crudos cosa de quatro, y sazona con todas especias, y sal, y una gota de vinagre, ò zumo de limón, porque enternece la carne; y si le quisieres echar un poquito de pan rallado mezclado con la carne, no es malo, como sea poco: luego tiende la hoja para la empanada, y asienta esta carne picada sobre ella, de manera que sea la empanadá un poco ancha, cierrala en media luna con su repulgo, y ponle su manteca, y su azucar por encima. Y advierte, que todo el azucar que se huviere de echar en las empanadas Inglesas, y en las empanadillas, y en los ojaldres, ha de ser cernido por cedazo de cerdas, porque todos los granillos que quedan enteros no se derritan en la masa blanca, y asi no se mezclan bien el azucar con el harina.

Buñuelos de viento.

TOmarás un poco de harina floreada, cosa de media libra, y desatala con agua fria, y un poquito de sal, y harás un batido como para hacer ostias: luego calentarás un poquito de manteca en una sartén, como para hacer una tortilla de huevos, y quando esté caliente echa el batido dentro en la sartén, y menealo con un cucharón sobre unas brasas, y vendrase à hacer una masita encerada, y cuecela muy bien, meneandola siempre, porque no se pegue à la sartén, ni haga cortezas, porque todo el toque de esta masa está en que salga muy bien cocida de la sartén, porque si sale bien cocida, de ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En estando cocida la masa, echala en el almiréz, y majala muy bien, y vele metiendo huevos poco à poco, y majandola mucho, hasta que esté blando; y los huevos no han de ser todos con claras, sino la mitad, porque no esponjen demasiado, y se hagan requebrajados. Estos buñuelos, si los pasares por almivar, y les echares un poco de canela molida por encima, haciendo los buñuelos un poco grandes, entiendo que es la mejor suerte de buñuelos que se hacen.

Otros buñuelos de viento.

SI quisieres hacer los buñuelos de viento de tortillas, harás el batido como está dicho en los de atrás. Tomarás una sartén, y calienta un poquito de manteca, y quando esté caliente vaciala, que no quede mas de untada la sartén, y echa un poquito del batido dentro, y hazlo correr por toda la sartén, de manera que se haga una tortilla muy delgada; y en estando quaxada buelvela de la otra parte para que se quaxe, y luego echala en el almiréz, y asi irás haciendo todo el batido en tortillas: luego majalas muy bien en el almiréz, y vele metiendo huevos, como está dicho en los de atrás, y viene à ser una misma cosa. Esta suerte de buñuelos, y estotros de otras frielos, y pasalos por almivar, si lo tuvieres; y si no, echales miel por encima, y azucar raspado.

Otros buñuelos de viento.

SI huvieres de hacer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere que son muy embarazosos los que quedan referidos atrás, pon un cazo al fuego con agua, y sal, y un poco de manteca, y quando esté cociendo echale harina dentro, sin quitar el cazo del fuego, y me-

neala con un cucharón de manjar blanco, y harás embeber toda la harina que pudieres, de manera que quede la masa encerada, y cuecela mucho sobre el fuego, porque todo el toque de esta masa está en el escaldarse bien la harina, y cocerse bien en el cazo sobre la lumbre, meneandola mucho, porque no se pegue el cazo; y aunque se pegue algo, lo pegado se quedará en el suelo del cazo; luego echarás esta masa en un librillo, ò en un tablero, y sobarlahas muy bien con las manos, è irás metiendo huevos, y sobando, y harasle embeber huevos hasta que esté blanda, y echala sobre una tablilla, ò sobre una cobertera; y de alli irás haciendo buñuelos con la buñolera, ò con un garabato de cuchara. Esta masa sirve para almojavanas, y para fruta de geringa.

Almojavanas de quaxada.

QUaxarás una azumbre de leche con yervas de quaxar, y ponla à calentar un poco: luego irásla juntando, que se venga à hacer una pella; y si no se quisiere juntar bien, calientala un poco mas, y juntarseha, exprimela muy bien, y ponla sobre el tablero, y sobala con un poco de harina, de manera que no le quede burujon ninguno: luego metele yemas de huevos hasta que esté blanda, que se puedan hacer las almo-

ja-

javanas sobre el tablero con harina, y frielas poco à poco, y como lo saques de la sartén, tendrás aparejado un poco de almivar hecho, y cociendo, y tendrás un poco de suero en otra vasija, è irás pasando las almojavanas por el suero, y luego por el almivar, y veles echando su canela molida, y suelen salir muy buenas. De queso fresco tambien podrás hacer almojavanas, sobando el queso con un poco de harina: luego metele huevos como está dicho. A estas echarás un poco de yerva buena picada, ò seca molida, y beneficiarlashas como está dicho en las de atrás.

Otras almojavanas de quaxada diferentes.

QUaxarás la leche, y luego echa la quaxada en una servilleta, y exprimela un poco, de manera que quede blanda: luego echala en un cacillo, ò cazuela, y echale dos, ò tres yemas de huevos, y un poquito de harina, y meneala con un cucharón, de manera que quede blanda, y bien rala, y pon la sartén al fuego con manteca, ò buen aceyte, y vé haciendo las almojavanas de ésta manera: Mojarás la palma de la mano con agua, y harás alli la almojavana con un agujero enmedio, y velas dexando caer en la sartén; y si se desparramare en la sartén, echales un poquito de mas harina, y salgan redondas muy delgadas. Este ba-

batido ha de estár tan ralo, que apenas se puedan hacer las almojavanas, y han de salir coscorrudas como buñuelos picados: hanse de pasar por almivar, y no se han de pasar por el suero, porque lo que pretendo en las otras en pasarlas por el suero, es que salgan muy tiernas, y en estas pretendo que salgan muy tiesas, porque unos señores gustan de las unas, y otros de las otras.

Buñuelos de queso fresco.

TOmarás el queso hecho del proprio dia, ò un dia antes, y quitale las cortezas, y sobalo en el tablero, de manera que no le quede burujón ninguno: luego echale un poquito de harina, y metele yemas de huevos hasta que esté un poco blando: luego pondrás una sartén al fuego con mucha manteca, de manera que no se caliente mucho: luego harás unos buñuelos grandes, y redondos, y dexa estár la sartén con poca lumbre, que ellos se irán bolviendo sin que lleguen à ellos. Quando estén fritos pasalos por un poco de almivar, ò miel, y echale su canela molida por encima; y de este mismo queso, ò quaxada bien exprimida podrás hacer buñuelos, majandola en el almiréz, ó echandola alli una poca de harina, y sus huevos, de manera que venga á estár bien blanda, y haz tus buñuelos con una cuchara.

Que-

Quesadillas fritas de quaxada.

QUaxarás la leche, y quando esté quaxada, ponla sobre lumbre, de manera que se caliente, y luego vela juntando con las manos poco à poco, y la vendrás à juntar toda; y luego sacala fuera del suero, y exprimela muy bien, y echala en el almiréz, y majala bien, y echale un poco de harina, y vele echando huevos hasta que esté blanda, y echale un poco de yerva buena picada, ò sea molida, y sazona de sal, y luego amasa una masita fina sin azucar, y tiende una hoja grande, y delgada, y estiendela sobre el tablero, y con una cucharita irás echando cucharadillas sobre la hoja de la masa de este batido, apartadas las unas de las otras, y mojarás los dedos de la mano en agua, è iraslas aplanando todas, que vengan à estár anchuelas: luego toma la cortadera, y velas cortando al rededor, que no se arrime mucho la cortadera al batido: luego saca las cernaduras, y vé haciendo tus quesadillas como candilejas, que tenga cada una cinco, ò seis piquitos; y para hacer estos no las has de mojar, porque es mejor quando hacen esos picos que los juntes con el mismo batido, y con esto pegan muy bien; y despues que tengas hecha una sartenada, pon la sartén al fuego, de manera que la manteca

no

no se caliente mucho, y velas echando dentro boca abaxo, y frianse poco à poco, y velas rebolviendo, de manera que no se tuesten mucho; y en sazonandolas, tendrás un poco de miel espumada, y pasalas por ella, y velas asentando en el plato, y con cada lecho irás echando azucar, y canela. Es fruta que se puede guardar muchos dias, y la miel ha de tener un poquito de agua al espumarse, y las quesadillas no han de ser mayores que un real de à ocho. Y advierte, que quando acabares de hacer una quesadilla, y probarla en la manteca, y si el batido se esparramare por la sartén, echale un poquito de mas harina.

Quesadillas de horno.

HAS de majar el queso fresco, y meterle huevos hasta que esté blando, y echale un poco de yerva buena molida; y echa à cada libra de queso un quarteron de azucar, y un poco de manteca de bacas, y harás unos vasitos anchuelos, y baxos, è hinchelos de este batido, y despues de cocidos echales un poco de buena miel por encima.

Fruta de cañas.

TOmarás dos, ò tres cañas de baca, y hazlas trozos, y perdigalas en agua, y sal, que dén dos hervores: luego sacalas, y tendrás doce

ce yemas de huevos cocidos,y pondrás las cañas, las yemas de los huevos, y un quarteron de azucar molido, y un poco de canela molida; y juntos todos estos materiales, deshazlo todo con un cucharón, de manera que se haga una pasta,y amasarás un poco de masa fina,frita sin azucar, y tiende una hoja delgada de la masa,y pondrás tres, ò quatro cucharadillas de la pasta de las cañas, y mojarás la hoja con un poquito de agua por la una parte con unas plumas,y tambien entre la pasta,porque pegue bien la masa: luego bolverás una punta de la hoja por encima de todos aquellos montoncitos de pasta, y asentarlahas muy bien con la mano por el borde, y por entremedias de ellas, y luego con el sello de la cortadera irás dando al rededor, y vendrán à quedar hechas empanadillas:luego tomarás la cortadera,y cortalas, y picalas con un alfiler; en cada una darás cinco, ò seis picadas, y pondrás la manteca al fuego, y frianse con mucha cuenta, porque no se rompa ninguna, que si se rompiese una, echaría à perder la manteca; y de esta manera podrás freir las demás. A estas empanadillas les podrás echar un poco de almivar en lugar de miel.

Em-

Empanadillas de quaxada.

UNas empanadillas podrás hacer de quaxada, exprimiendola bien, y sazonandola bien: luego metela dos huevos, y otras dos yemas à la quaxada que saliere de una azumbre de leche, y echale un quarteron de azucar, y un poco de manteca de bacas; y si estuviere muy rala, echale un poquito de harina; harás un poco de masa fina, que tenga un poco de azucar: luego tiende una hoja larga, y delgada: luego pondrás un montoncillo del batido en la una punta de la masa, que sea un poquito largo, y ha de estár un poco desviado del borde de la hoja: luego le darás tres cortecillos con la cortadera, que sean cortos, y mojarás la masa con unas plumas, y doblala por encima del batido, de manera que parezca empanadilla; y los cortecillos vengan à caer en medio del batido, de manera que se vea el batido por enmedio de ellos: luego redondeala con la cortadera dos dedos desviado del batido, y asientala con el sello, y levanta aquel borde, y harás un dobléz en la una punta, y otro enmedio, y otro en la otra punta, y entre dobléz, y dobléz, que junte la masa à la empanadilla, como quando haces empanada Inglesa con picos. Estas son buenas para me-

meriendas, aunque se sirvan frias, porque han de llevar poca manteca, y poco azucar. Al cocer las has de untar con una poca de manteca derretida, y no les has de echar azucar por encima, ni las has de dorar, sino asi blancas; el batido subirá, y abrirá: los golpes que tiene encima parecen muy bien. Si no tuvieres leche para hacer estas empanadillas, podrás hacer un poco de almidón con leche de almendras bien incorporado: luego le podrás echar los huevos, y un poco de manteca, porque el azucar ha de ir deshecho en el almidón quando se cociere; y con este batido podrás hacer empanadillas como las de la quaxada.

Otras empanadillas.

SI quisieres hacer unas empanadillas muy chiquitas, harás un poco de papin con harto azucar, y yemas de huevos, y un poco de manteca de bacas fresca, y su sazon de sal, y leche de cabras, y dexalo enfriar, y harás un poco de masa dulce por la cuenta de las empanadillas de torreznos, y pies de puerco, que está escrita atrás, y no sean mayores que un real de à ocho. Para hacer este batido echarás seis onzas de azucar, y media azumbre de leche, y seis huevos, y tres onzas de harina.

Fru-

Fruta de fillos.

BAtirás doce yemas de huevos, luego echa alli un poco de harina, quanto quede un poco incorporada, y batelo muy bien, que se mezcle bien la harina con las yemas de huevos: luego echale un poquito de leche, y sazona de sal, y pon la sartén al fuego con mucha manteca, y quando esté bien caliente echarás un poquito del batido para probar; y si el batido se quaxare como buñuelo, echarás algunas yemas mas, y un poquito de leche, y quando ello se hiciere como una espongita, que esté un poquito quaxado en medio, y à la redonda esté como una esponja, entonces está bueno, y harás de estas frutillas dos, ò tres en cada sartenada, y han de salir morenas, y hanse de pasar por almivar, y echarles su canela por encima, y aunque no es muy galana, es de muy buen gusto: lo que tiene es, que gasta mucha manteca. Y si quando probares el batido en la sartén se desparramare todo por la manteca, con echar un poquito de mas harina despolvoreada, y batirlo muy bien, se enmendará, y hará la espongita que tengo dicho.

Fruta de chicharrones.

PAra hacer una fruta, que se llama chicharrones, has de batir diez huevos con claras, y

y todas muy bien batidas: luego tomarás un poco de harina, y veselo despolvoreando por encima de los huevos, y batelos mucho, hasta que se deshagan todos los burujoncillos, y ha de quedar un batido un poco mas incorporado que el batido de la fruta de borrajas, y luego echale medio panecillo de sal, porque esta fruta ha de salir un poco salada, porque no ha de llevar dulce. Luego pondrás la sartén al fuego con un poquito de manteca fresca, y quando esté caliente echarás la mitad del batido dentro, trayendolo por toda la sartén, de manera que se haga como una tortilla, y no la dexes tostar, sino en estando quaxado por la una parte, bolverla por la otra, y quaxese, y luego echala sobre un tablero, y harás la otra del batido que queda, y luego cortarás estas tortillas en pedacitos, unos quadrillos, otros mas larguitos, otros como eses, otros de las hechuras que te pareciere: luego tomarás la manteca de bacas la mas fresca que tuvieres, y cocerlahas, y freirás estos chicharrones, que asi se llaman, poco à poco, dandoles bueltas con la misma sartén, de manera que quando tomaren color estén bien calados, y parezcan vizcochados. Estos se sirven sin dulce, porque tienen el gusto de chicharrones de puerco, y no son buenos sino con manteca de bacas fresca.

Fru-

Fruta de prestiños.

BAtirás doce huevos en un cazo con claras, y echale canela molida hasta que estén los huevos pardos, y echale un poco de sal: luego vé echando harina, y iraslo rebolviendo con un cucharón de manjar blanco, y hazle embeber toda la harina que pudieres, de manera que quede una masa encerada, y sacala al tablero, y sobala un poco: luego vé haciendo rollitos delgados como cera hilada: luego tomarás unos de estos rollitos, y vé torciendo con los dedos, cogiendo la puntilla, y torciendo saldrá un prestiño de la hechura de un piñon, de manera que no venga à tener mas bulto que un piñon con cascara; y si te pareciere que es cosa muy prolixa, vé cortando el rollito de la masa con un cuchillo al sesgo unos bocaditos del tamaño del piñon, y despacharás mas presto; mas no saldrán tan bien hechos, y veles echando harina, porque no se peguen unos con otros; y quando tuvieres muchos hechos, pon la sartén al fuego con mucha manteca, ò buen aceyte, y velos friendo con mucha cuenta, porque se cansa la manteca muy presto, y de que estén bien fritos, tendrás miel espumada, y muy subida de punto. Y para vér si está la miel en punto, echa unas gotas en un poco de agua, y

si

si hicieren correa no está harto, y si en sacandolas del agua se quebraren como vidrio, está buena la miel, echa los prestiños dentro en ella, y dales una buelta, y tendrás un tablero de masa mojado con agua fria, y trastornarás los prestiños encima con su miel, y tendrás un poco de agua en que mojar las manos, è irás apartando montoncillos, y acomodandolos à modo de piñas, ò de la manera que te pareciere; y entre tanto que no se enfriaren, ellos se irán desmoronando; y mas yendose enfriando los harás quedar como quisieres, mojando siempre las manos en el agua: luego armarás tu plato de estas piñas. Si los quisieren embiar fuera, los podrás echar en unas ollas que estén mojadas con agua, asi como salen los prestiños del cazo, y pegarsehan unos con otros, y no en la olla.

Fruta de piñas.

TOmarás cosa de media libra de harina, antes menos que mas, y desatarlahas con un poco de vino blanco, y agua, y echale ocho huevos, y ha de quedar el batido bien batido, y un poco grueso, como el de los chicharrones, y echale un poco de sal, y untarás una tortera, y echa el batido dentro, y cubrelo con su cobertera, y ponla con lumbre abaxo, y arriba; y en estando quaxada, saca la torta sobre un tablero,

y cortarla en pedazos quadrados, como torrijas, y dale unos cortecitos, cruzando unos por otros, y quedarán unos quadrillos como garvanzos, y frielos, echando los cortes para baxo en la manteca, y frianse poco à poco, y esponjarán, y parecerán à modo de piñas, sirvelos con miel, y azucar raspado por encima. Si quisieres servir la tortera entera, dale los cortecitos, y friela en un cazo con mucha manteca, los cortes ácia abaxo, y cargala enmedio con una cuchara para que se amolde con el cazo, y de una sola podrás hacer un plato, y parecerá un morrion: echale miel, y algun poco de gragéa por encima.

Un platillo de jadeo de manos de Ternera.

TOmarás las manos de ternera cocidas, y rebozarlashas con huevos, y freirlashas; y luego tendrás hecha una salsa, que se llama jadeo. Para un plato de esta salsa tomarás seis yemas de huevos crudos, y batirloshas en un cacillo, y echarlehas medio quartillo de vino blanco, y un poco de vinagre, y echarás pimienta, y nuez, gengibre, y canela, y un quarteron de azucar, y media libra de manteca fresca de bacas, y un par de cucharadas de caldo, y sazonarlohas de sal, y ponlo al fuego, y traelo à una mano como almendrada; y quando esta salsa comenzare à cocer, estará como

ha

ha de estár: luego meterás dentro las manos de ternera, ò cabezuelas de cabrito rebozadas, y ponlo con un poquito de rescoldo, quanto dé hervor recio, porque no se corte, sirvelo con rebanadillas debaxo, ò con torrijas. Este plato se puede hacer de pollos, pichones, ò aves, y no han de ser rebozadas, sino cocido blanco, y se puede hacer de manecillas de cabrito, ò de carnero rebozadas. Este caldo de jadeo es bueno para tomar à las mañanas sin carne, quando hace frio.

Platillo de cabezuelas de Cabrito, y de las tripillas.

PAra este platillo has de pelar las cabezuelas en agua caliente, y las manecillas, y de las tripillas harás una frasia, como está dicho en la de la ternera, que aunque esta es chiquita, es una misma cosa: luego cocerás todo esto en una olla con un poco de tocino, y una cebolla, y quando esté cocido, picarás el tocino, y la cebolla con un poco de verdura, y sazonarás con todas especias, y despues quaxarlohas con tres, ò quatro yemas de huevos, y un poco de vinagre, y apartarás primero un poco de la flor, y sirvelo sobre rebanadillas de pan, y echale la flor por encima, y un poco de zumo de limón. En este platillo no has de echar las asadurillas de cabrito.

Otro platillo de cabezuelas de Cabrito.

CON las cabezuelas,y asadurillas de cabrito podrás hacer un platillo, cociendolo todo, salvo el higado, y despues de cocidas las cabezuelas, asentarlashas en un cacillo en medias, y cortarás los livianos, y el higado en rebanadillas delgadas, y freirás tocino en dados, y luego echarlehas cebolla cortada muy menuda, y frielo un poco, y luego echa alli las asadurillas, y ahoguense, y echalo todo sobre las cabezuelas, y sazona con todas especias, y echale caldo hasta que se bañe, y cuezan, y echales un poco de verdura picada, y un poco de agraz en grano, si fuere tiempo,y si no, un poco de vinagre; y si lo quisieres quaxar bien, podrás, mas no es mucho menester: antes si le quisieres echar un poquito de mostaza quando se quiera servir, podrás, porque es como fricasea,y en ellas dice bien la mostaza. De esta manera puedes hacer la fricasea de las cabezuelas, quitandoles los huesos, y mezclando la carne con las asadurillas, y sazonandola en la sartén.

Fricasea de cosas fiambres.

LAS fricaseas se hacen de muchas cosas de algunas ayes fiambres, ò pollos, ò pichones,

nes,que estén cocidos,ò asados, y esto ha de ser en sartén quando lo quisieres servir, porque no es bueno estár hecho antes; freirás tocino en dados, que esté bien frito: luego echale cebolla picada, y los pollos, ò pichones, ò aves, cortadas en pedacitos, y frielo todo junto en la sartén, y luego echale vinagre aguado con caldo, y un poco de verdura picada. Sazona con todas especias, y sal, y dexalo cocer dos hervores, y echalos en el plato sobre rebanadillas de pan;y si quisieres echar un poco de mostaza, podrás, porque dice muy bien, particularmente si la fricasea es de cabezuelas de cabrito, ò de callos de baca, ò de panzas de carnero. Estas fricaseas son muy buenas quando se camina con algun señor, que hay poco espacio para aderezar de comer, que con llevar algunas aves fiambres, entre tanto que se le asa otra cosa, se hace la fricasea, pues que en un meson no ha de faltar una sartén.

Cabezuelas de Cabrito rellenas.

ECharás à cocer las cabezuelas partidas por medio: luego freirás un poco de tocino en rebanadillas, y echarás alli los sesos, y un poco de carne picada, ò los livianos del cabrito picados despues de cocidos: luego echarlehas media docena de huevos crudos, y rebolver-

lohas todo en la sartén hasta que esté bien seco: luego sazona de todas especias, y echale otros dos, ò tres huevos crudos, y un poco de agrio, y un poco de sal, y rellena las medias cabezuelas, y asientalas en una tortera untada con manteca, y ponla al fuego con lumbre abaxo, y arriba. Tambien se ha de echar en este relleno un poquito de verdura picada. Y si alguna vez las quisieres hacer agridulces, podrás; y si llevaren dulce, sirvelas sobre una sopa dulce, y si no, sobre una sopa de queso.

Otro platillo de cabezuelas de Cabrito.

HEndirás las cabezuelas por medio, y lavense muy bien: luego tendrás un poco de peregil, y yerva buena, y unas hojas de mejorana: luego pondrás de esta verdura encima de media cabezuela, mezcladas con unas rebanadillas de tocino muy delgadas, y un poco de toda especia: luego ponla otra cabezuela encima, y atala muy bien con un hilo, y de esta manera puedes hacer las demás, y echalas à cocer con agua, y sal, y un poco de tocino, y unos garvanzos, y los livianos de las asadurillas enteros, y sazona con un poco de especia, y de que estén cocidas, sacalas, y desatalas los hilos, y sirvelas sobre una sopa blanca, abiertas las cabezuelas, y la verdura ácia arriba, y echa alli los li-

livianos enteros, y unos pocos de garvanzos à modo de olla. Este es muy buen platillo, y no ha de llevar agrio ninguno, salvo algun poco de agraz en grano en el tiempo; y si fuere posible, las cabezuelas no han de ser desolladas, sino peladas.

Otro plato de cabezuelas, y asadurillas de Cabrito.

COcerás las cabezuelas de cabrito partidas por medio, y despues de cocidas, pasalas por un poco de manteca, y luego echales mucho pan rallado, y azucar, y canela, todo rebuelto, y asientalas en una tortera untada con manteca, y ponlas al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y quando estén medio tostadas, tendrás unas yemas de huevos batidas, y echarás con un manojo de plumas de estas yemas por encima de las cabezuelas, y luego echale mas pan rallado, y azucar, y canela, y unas gotas de manteca caliente, y dexalas acabar de tostar; y luego sirvelas sobre una sopa de leche. Esta harás de esta manera: Harás unas torrijas de pan blanco: luego batirás quatro huevos con un quartillo de leche, y untarás un plato con manteca de bacas, y irás mojando las torrijas en la leche, y los huevos, y asentandolas en el plato, y tendrás seis onzas de azahar molido, y irásselo echando por encima, y

unos bocadillos de manteca fresca, y asi acabarás de hacer la sopa, y echarlehas toda la leche, y los huevos, y manteca fresca por encima, y ponla à cocer en un horno à fuego manso, y luego sirve las cabezuelas encima. Es buen plato para Sabado. Advierte, que esta sopa es muy buena para dias de Viernes con huevos estrellados encima, y con el recado de esta sopa, y unas rebanadas de queso fresco, ò unos requesones, se puede hacer una cazuelá, y poner en el postrer lecho unos huevos estrellados: parecese mucho à la cazuela de natas. Y si quisieres servir las cabezuelas de cabrito asadas sobre la sopa, partirás las cabezuelas por medio, y despues de lavadas les echarás un poco de sal en los sesos, y un poco de pimienta: luego lè pondrás una longilla de tocino delgada encima, y atalas muy bien con un hilo, y espetalas en el asador, y embuelve la asadurilla del cabrito con un poco de redaño, y su sal, y ponlas à asar, y sirvelas sobre la sopa de leche.

Unos picatostes de ubre de Ternera.

COcerás la ubre con agua, y sal, y desvenarlahas muy bien, y majala en el almiréz, y echale alli dos tantos de pan rallado como es la ubre, y echale cosa de quatro, ò seis onzas de azucar, y yemas de huevos, hasta que esté un po-

poco blando; y si lo estuviere mucho, echale mas pan rallado, y asienta este batido sobre unas rebanadas de pan blanco, y ponlas en una tortera untada con manteca, apartadas unas de otras, y echale un poco de azucar por encima, y ponlas al fuego à poca lumbre abaxo, y mucha encima. En estos picatostes dice muy bien un poco de manjar blanco, mezclado con la ubre. Y advierte, que de este batido se puede hacer una muy buena tortera, echandole mas huevos, y mas azucar.

Otros picatostes de riñones de Ternera.

ASarás los riñones de ternera, y picalos asi calientes, y sazona con especias, y echales un poco de azucar, y pan rallado, y huevos; y si les quisieres echar un poco de verdura picada, podrás, y asientalos sobre sus rebanadas de pan, y cuezanse como los de atrás en su tortera. Estos son mejores para adornar platos, que para servir solos.

Morcillas blancas de camara.

TOmarás riñonada de ternera, y si no la huviere, sea de baca, y desvenala de las venas, y pellegitos que tiene, y picala con cuchillo muy menuda, y echala otra tanta cantidad de pan rallado, como hay de grasa, y

y pica un poco de tocino gordo muy menudo, y freirás alli un poco de cebolla picada muy menuda, y echala con la grasa, y echale azucar molido, de manera que esté bien dulçe, y sazona con todas especias, y canela, y echale huevos hasta que esté como batido de buñuelos de pan rallado: luego echarás un poco de leche hasta que esté bien blando, y sazona de sal; y luego hinche las tripas grandes de la ternera, y pon un cazo al fuego con agua, y sal, y de que esté cociendo, echa dentro las morcillas, y iraslas picando con un alfiler, ò aguja muchas veces, porque no se rebienten, y quando estén cocidas, sacalas, y tuestalas en las parrillas, y sirvelas sobre sopas de natas, ò contrahecha con leche, y queso fresco. Estas morcillas harás tambien con los livianos de la ternera cocidos, y muy picados, y mezclarloshas con la grasa, y el pan rallado, aunque el pan no ha de ser tanto para estas morcillas, como para las blancas, y sazonarsehan como las otras, y saldrán entre blancas, y pardas, y son muy buenas.

Morcillas de puerco dulces.

TOmarás la sangre del puerco colada, y que no se menee quando se cogiere, porque se quaxe luego; dexala quaxar muy bien, y tendrás un cazo de agua cociendo, y echarás alli

alli la sangre,y dexala cocer hasta que esté dura: luego sacala,y ponla en un paño, ò estameña, y ponla sobre un tablero, y cargala como queso, y dexala estár asi hasta que se enfrie, y se escurra del agua: luego rallala, y echale un poco de pan rallado, y azucar, que esté bien dulce: luego tomarás enjundia de puerco, y desvenarlahas muy bien, y majala en el almiréz, y mezclarás la que te pareciere con sangre, y deshazlo todo muy bien, hasta que esté bien mezclada la grasa con la sangre, y sazona con todas especias, y canela, y un poquito de anís, y harás tus morcillas muy chiquitas, y perdigalas. Estas no son para guardar mucho.

Salchichones de carne.

TOmarás carne de pernil de puerco fresco, y picarlahas con otra tanta carne gorda del mismo puerco, y luego le echarás la tercia parte del pernil añejo bien picada, y mezclalo todo muy bien, y sazona con todas especias, y sal, y echale zumo de limón, y un poquito de vino, y henchirás las tripas que sean un poco gordas, y harás tus salchichones pequeños, y haslos de perdigar en agua, y sal, y luego los freirás, ò asarás en las parrillas. No son para guardar mucho, mas son buenos para frescos.

Chorizos de puerco.

TOmarás carne de puerco, que sea mas magra que gorda, y echarlahas en adobo de solo vino, y un poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada en rebanadas; el adobo ha de ser corto, no mas de quanto se cubra; sazonalo de especias, y sal, y estese en ello veinte y quatro horas; y luego hinche los chorizos, las tripas que sean un poco gordas, y pasalos por agua cociendo. Estos se guardan todo el año, y se comen cocidos, y la vinagre ha de ser tan poca, que no se sienta despues al comer.

Longanizas.

UNas longanizas pondré aqui, porque las suele comer bien su Magestad. Tomarás carne de solomos de puerco, que no tenga mucho gordo, y cortarlohas en rebanadillas menudas, y echarlahas en adobo en agua, y sal, y un poco de vinagre, y sazonarás con todas especias, salvo nuez, que no ha de llevar sino pimienta, clavo, y gengibre, y echarlehas unos pocos de cominos, de manera que sepan bien à ellos, y esté en adobo veinte y quatro horas: luego hinchirás las longanizas, y ponlas à enjugar. Estas no llevan ajos, ni oregano, y si le qui-

quisieren echar algun poco de ajo, han de ser asados, y pocos.

Un solomo de baca relleno.

PAra un plato es menester dos solomos. Abrirás estos solomos por medio à lo largo, de manera que no llegue la abertura à la otra parte: luego le darás dos cuchilladas à lo largo, una en cada parte, de manera que venga à estár el solomo casi tan ancho como largo: luego pondrás las dos puntas de los lomos una sobre otra, y harás de los solomos uno largo: luego picarás carne, y tocino, y sazonarlahas como para salchichas, echandola de todas especias, y anís, y sazonada esta carne de especias, y sal, y un poquito de vinagre, meterlehas unos huevos, y rellenarás los solomos, y coserloshas con un hilo, y una aguja, ò mechaderas, y harás de ellos una rosca, y ponla en una tortera grande à cocer con lonjas de tocino debaxo, y otras encima, y metele la tortera en un horno con lumbre abaxo, y arriba, y de la carne sazonada que te sobrare del relleno harás unas torrijuelas, rebozandolas con huevos, y frielas en manteca de puerco; y con estas torrijas, y el caldo que saliere del roscón, harás la sopa, y asentarás el roscón sobre ella, y echarlehas zumo de limón por encima, y despues que hayas qui-

quitados todos los hilos, pondrás ruedas de limón por encima.

Manjar blanco.

QUiero poner aqui algunas potagerías de legumbres; y esto hago (como tengo dicho) para los mancebos, y mugeres que sirven à algunos señores, y no saben estas cosas, aunque parecen muy faciles. El manjar blanco para una pechuga, sacarlahas de la gallina acabada de matar, y tendrás la olla cociendo, y echala dentro, y cueza hasta que esté casi acabada de cocer: luego deshilala muy menuda, y echala en un cazo, y echale medio quartillo de leche, y batela con el cucharón, de manera que no se corte: luego echale una libra de harina de arróz, y echale otro poquito de leche, y batelo muy bien: luego vele echando leche, y trayendolo à una mano hasta que tenga cinco quartillos, y echala una libra de azucar, y si le echares cinco quarterones, será mejor; echale un poco de sal blanca, cantidad de un panecillo de los de Madrid, y pon el cazo sobre unas trevedes con buena lumbre de tizos de carbon, y traelo à una mano con mucho cuidado, porque no se queme, ni se ahume; y quando comenzare à quaxar batele muy bien: tardarà en cocerse tres quartos de hora, poco mas, ò menos. Para vér

si

si está cocido toma un poco en la punta de un cuchillo, y dexalo enfriar un poco, y llegalo à la mano; si no se pegare, estará cocido. Advierte, que si haces muchas pechugas juntas, como si fuesen seis, no pueden llevar tanta leche, que à seis pechugas bastarian siete azumbres de leche, y si no fuesen muy buenas las pechugas, aun sería mucha leche, porque trabajan mas las pechugas, y se deshacen mas, y no pueden llevar tanta leche, porque saldría el manjar blanco blando. Otro manjar blanco se hace con mas leche, y mas azucar, mas yo me atengo à este.

Buñuelos de manjar blanco.

DE este manjar blanco aprovecharás lo que sobrare para regalar à tu señor. Harás unos buñuelos echando un poco de manjar blanco en el almiréz, y majarlohas muy bien, y luego le echarás un poquito de harina, y yemas de huevos, hasta que está blando: luego pondrás una sartén al fuego con un poco de manteca, y quando esté caliente vé echando buñuelos con una cucharita, y velo friendo, y quando estén casi fritos velos apretando con la paleta, de manera que queden todos despachurrados: luego sacalos, y pasalos por un poco de almivar, y echales por encima un poco

de

de canela. Estos se llaman buñuelos despachurrados. Y advierte, que se han de freir con muy poca manteca.

Otros buñuelos de manjar blanco.

TOmarás tres, ò quatro pellas de manjar blanco, y harás unos rollitos del tamaño, ò gordor del dedo chico de la mano, è iraslos cortando en trocitos, un poco mayores que avellanas, y echales harina por encima, y vé haciendo de ellos unos bodoquillos, y echales harina, porque no se peguen, y pon à calentar la manteca, que esté bien caliente en la sartén, y echalos dentro, y ponlas al fuego à buena lumbre, y meneando siempre la sartén à una mano, y en tomando color, sacalos luego con la espumadera, y no te descuides, porque se quemarán, ò se despachurrarán. Escurrelos bien de la manteca, y sirvelos sobre unas ojuelas, y raspales un poco de azucar por encima. De este manjar blanco podrás hacer unas pellas tostadas, poniendo cada pella sobre una rebanada de pan, y luego asentarlas en una tortera untada con manteca, y echale por encima un poco de azucar raspado, sin otra cosa alguna, y ponla con un poco de lumbre abaxo, y arriba; y estando doradas, sacalas, y sirvelas, que son mucho mejores que tostadas en sartén, ni en parrillas.

Pi-

Picatostes de manjar blanco.

ECharás las pellas de manjar blanco en el almiréz, y echales yemas de huevos, majandolas hasta que esté un poco blando: luego vé poniendo sobre unas rebanadas de pan de este manjar blanco, que tengan mas manjar blanco que pan, ponlas en una tortera untada con manteca, y raspales un poco de azucar por encima, y ponle lumbre moderada abaxo, y arriba, y de que estén dorados, sacalos. Estos son buenos para componer platos de pollos rellenos, ò pichones, y tambien se suelen servir solos.

Frutillas de manjar blanco.

DE este manjar blanco puedes hacer frutillas, haciendo una masa fina sin azucar, y luego hacer unos rollitos de manjar blanco, del gordor del dedo chico, y tender la masa muy delgada, y hacer unas frutillas como medias herraduras, y unas empanadillas muy chiquitas, y otras como candilejas, y puedes hacer unos pastelillos de ojaldrados de dos hojas, y fritos, y pasados por almivar en manjar blanco: estos pasteles no han de llevar huevos.

Cazolillas de manjar blanco.

DEL manjar blanco podrás hacer unas cazolillas, echandole yemas de huevos, y natas, y cañas, y las cazolillas han de ser muy pequeñas. Han de cocer en el horno, y parecerán tigeladas de Portugal: aunque son mejores. De este manjar blanco podrás hacer unos pastelillos de masa llana, metiendoles dentro manjar blanco, y huevos mexidos, y algunas cañas de baca, y conservas, y si no fuere dia de carne, se hará sin las cañas: para estos podrás hacer los vasos de pasta de mazapán, perdigandoles primero, porque no se caygan: cuecelos en el horno, y sirvelos con unos tallarines fritos à la redonda.

Torta de manjar blanco.

TOmarás cinco, ò seis pellas de manjar blanco, y echarlehas yemas de huevos hasta que esté un poco blando: luego harás tu torta con dos hojas, una abaxo, y otra arriba, y rociala con manteca, y raspa el azucar por encima. Advierte, que esta torta, para ser muy buena, ha de llevar quatro escudillas de natas mezcladas con manjar blanco, y si no la tuvieres, toma media libra de pasta de mazapán, y una

una caña de baca en trozos, todo mezclado con manjar blanco, y mezclalo todo muy bien, y será muy buena torta.

Cómo se ha de hacer el arróz.

TOmarás el arróz, y aventarlohas de las pajas, y las hojitas: luego lavala con agua tibia hasta que salga el agua clara: luego arropalo en un colador cerca de la lumbre, y enjugarseha presto, y esponjará algo: luego ponlo en el tablero, y mondalo, y tendrás tantas azumbres de agua caliente, como son libras de arróz, y echalo dentro en el cazo, y cueza dos hervores, y apartalo, y tapalo cerca de la lumbre, y ello irá esponjando, y embeberá toda el agua, luego otras tantas azumbres de leche como hay libras de arróz, y echa el azucar, à media libra de azucar para cada libra de arróz, y sazonalo de sal, y ponlo al fuego de brasa, y cueza poco à poco, y menealo muy pocas veces, porque no se deshaga el grano, y con esto saldrá granado, y duro; y si el arróz fuere para mesa muy regalada, podrás echar tres quarterones de azucar à cada libra de arróz; y entiendese, que el arróz ha de ser bien granado, porque de otra manera nunca sale bueno.

Buñuelos de arróz.

DE este arróz podrás hacer buñuelos, apartando un plato de ello, y dexalo enfriar: luego echale un puñado de harina, y dos huevos con claras, y rebuelvelo con un cucharon, no mas de quanto se embeba la harina, y los huevos, porque si los rebuelves mucho, se echará à perder: luego pondrás la manteca al fuego, y echarás buñuelos con un cucharón, que sean un poco grandes, y frielos bien con miel, azucar, y canela por encima. Son mejores de lo que parecen. La harina echasela de una vez, y antes pequen de mucha harina, que de poca.

Cazuela de arróz.

DE este arróz podrás apartar un plato, y echale media docena de yemas de huevos, y dos con claras, y un poco de pan rallado, y un poco de canela molida, y rebuelvelo todo, y echa un poco de manteca de bacas en una cazuela, y echa el arróz dentro, y raspale un poco de azucar por encima, y cuecelo en un horno, y de que esté bien cocida, sirvelo en la misma cazuela. En lugar del pan rallado podrás echar requesones, si quisieres. De este mismo arróz de la cazuela podrás

drás hacer una torta, y podrás hacer tambien unos picatostes sobre rebanadas de pan, y raspales azucar por encima, y cuecelos en una tortera con lumbre abaxo, y arriba.

Arróz à la Portuguesa.

HArás una libra de arróz con leche, de la manera que está dicho arriba, y quando lo quisieres servir, batirás una docena de yemas de huevos muy batidos, y pondrás el arróz sobre la lumbre, y irás echando estas yemas de huevos, y rebolviendolo muy apriesa, y en dando un hervor, sacalo, y echalo con los platos, y echa el azucar, y canela por encima, y sirvelo caliente.

Arróz de grasa.

EL arróz de grasa se ha de limpiar, como está dicho en el de la leche, echale à cada libra azumbre y media de caldo, ò algo menos, y sus cañas de baca, y tres quarterones de azucar, porque el de la leche ha menester algo menos de azucar, por quanto la leche es mas dulce que el agua, y el de la leche de almendras ha de llevar tambien mas azucar, y si mezclas leche de almendras con la leche de cabras, y le echas una libra de azucar à una libra de arróz, es

el mejor arróz de todos, y mas gustoso. De este arróz de grasa podrás hacer todas las cosas que tengo dicho del arróz de leche, y te saldrán mejores. El arróz de aceyte, y de manteca de bacas hase de hacer por el orden que está dicho en el de grasa, y por eso no hay que tratar de ello.

Cazuela de arróz sin dulce.

MOndarás el arróz de parte de noche, y lavalo mucho en agua caliente, y en la postrer agua dexalo estár un poco, y luego asi caliente, escurrido del agua, echalo en unos manteles, que estén doblados dos, ò tres veces, y arropalo muy bien, y dexalo alli hasta la mañana, ò desde la mañana hasta las once del dia, y hallarlohas esponjado, y tierno: luego echalo en unas cazolillas con un poco de agua caliente, quanto se bañe, sazonada de sal, y pimienta, y un poco de aceyte, que sea bueno, y metelo en un horno con poca lumbre, y embeberseha el agua, y quedará el arróz muy granado, que no se pegue un grano con otro, y muy tierno, y de buen gusto.

Platillo de alcachofas.

LAS alcachofas se aderezan de esta manera: Limpiarlas de las hojas mas viejas, y de la cas-

cascara de pezón, y cortarles las puntas, hasta cerca del medio: luego perdigalas en agua, que se les quite el amargor: luego sacalas, ò exprimelas, y metelas en una olla, ò asientalas en un perol, ò cazuela, con los pezones ácia abaxo; y si tuvieres manteca fresca, echasela asi cruda, y sazona con pimienta, y nuez, y gengibre, y unos clavos enteros, y echales un poco de vino blanco, y un poco de vinagre, y agua caliente, ò caldo, hasta que se bañen, y ponle dentro un manojo de peregil, y yerva buena, y cilantro verde, y unas cebollas enteras, y sazona de sal, y un poco de azafrán, y con esto se pueden cocer, y tuesta unas rebanadas de pan, y sirvelas sobre ellas: pon los pezones ácia arriba, y echarás à mal las yervas todas, y las cebollas, que con la manteca se hará un caldo espeso que parezca quaxada: si no tuvieres manteca fresca, y fuere dia de carne, freirás cebolla con tocino, y echaselo, y verdura picada, y la demás sazon que se echa à las de manteca, y quaxarlahas con unas yemas de huevos, y un poco de agrio.

Alcachofas asadas.

PErdigarás las alcachofas con agua, y sal, cortandolas primero cerca la mitad ácia las puntas, y exprimelas del agua, y echalas à co-

cer en caldo que tenga buena grasa,ò en agua, y sal,y harta manteca de bacas, y ponlas en un hornillo los pezones ácia abaxo sobre unos pedacillos de masa, y echales dentro por las puntas un poco de sal, pimienta, y aceyte, que sea bueno, y dales lumbre que sea moderada abaxo,y arriba, è iranse calando, y quando estén asadas, sacalas, y asientalas en el plato, y echales zumo de naranja por encima, aunque parezcan que están secas,por de dentro estarán muy tiernas, y muy gustosas.

Platillo de alcachofas.

LAS alcachofas,quando están tiernas, todo lo tierno de ellas es muy bueno para aderezar en platillos. Perdigarás las alcachofas con agua, y sal, de manera que estén casi cocidas: luego le quitarás todo lo tierno, y lo ahogarás con un poco de manteca de bacas fresca hechas pedacitos: luego le echarás un poquito de vino blanco,y el zumo de un limón,y sazonarás con todas especias, y un poquito de verdura picada,y un poco de azafrán,y echarlehas un par de cucharadas de agua, y un poco de sal: luego batirás diez y ocho, ò veinte huevos, y echarloshas dentro en el cacillo sobre las alcachofas,y echale un poco de pan rallado por encima. Este platillo ha de llevar media libra

de

de azucar, juntamente con las alcachofas: luego pondrás el cacillo al fuego con un poco de lumbre abaxo, y otra poca encima de una cobertera, y cueza poco à poco, hasta que esté bien quaxado, y dorado por la parte de arriba, y sirvelo sobre rebanadillas de pan tostado, y azucar, y canela por encima. Estas alcachofas son buenas para platillos de pichones, ò de pollos; y para pasteles de criadillas de tierra, y pollos, y para otros muchos platillos.

Potage de habas.

LAS habas en dia de pescado buscarlashas que sean muy tiernas, y mondarlashas, y echarás aceyte que sea bueno en una cazuela de barro, ò en una olla, y ponla sobre las brasas, y quando esté caliente echa las habas dentro, asi crudas como están, y tendrás lechugas lavadas, y deshojadas, y torcerlashas con las manos, y haraslas lo mas menudo que pudieres sin llegar cuchillo à ellas, y esprimirlas del agua, y velas echando con las habas, y vayanse ahogando habas, y lechugas: ellas irán de sí echando agua, que casi bastará para servir de caldo: echale de todas especias, y verdura, cilantro verde mas que de las otras, y sazona de sal, y echales un poquito de agua caliente, y un poco de vinagre, y cuezan hasta que estén blandas, echale

unos

unos huevos crudos para que salgan escalfados en las mismas habas, y sirve las habas, y los huevos todo junto en la misma cazuela. A estas habas se le suele echar un poco de eneldo, mas algunos señores no gustan de él.

Otras habas.

MOndarás las habas, y perdigalas en agua, y ahogalas en aceyte con manteca fresca, y su cebolla; y despues de bien ahogadas, echales caldo de garvanzos, ò agua caliente, quanto se cubran, y sazona de sal, y de todas especias, y verdura picada, y mucho cilantro verde; y si quisieres echar lechugas perdigadas primero, y medio picadas, echaselas dentro, y quaxalas con huevos, y acedo; y si las quisieres hacer sin lechugas, con sola la verdura son buenas. Estas habas son buenas con sabalo en cazuela.

Habas en dia de carne.

LAS habas en dia de carne se han de guisar con tocino frito en dados, y en lo demás guardar la orden que está dicha en las de pescado, las unas ahogadas sin perdigar, y lechugas tambien crudas, desmenuzadas con las manos, y han de llevar de todas verduras, y las otras se han de perdigar, y quaxar con huevos, y agrio.

Es-

Estas habas, quando están tiernas, son buenas para echar en los platillos de carne, y en pasteles de pollos, ò pichones.

Sopa de lechugas.

PErdigarás las lechugas, y luego asentarás los cogollos en el cacillo, y todas las puntas ácia dentro, y picarás las demás medio picadas, y echalas dentro en el cacillo: luego freirás un poco de cebolla muy menuda con manteca de bacas, y echasela dentro en el cacillo, sazona con todas especias, y canela, y echale un quarteron de azucar dentro, y agua caliente, quanto se bañen las lechugas, y sazona de sal, y cuezan, y dén dos, ò tres hervores: luego quaxalas con quatro yemas de huevos, y un poco de vinagre, y tendrás rebanadas de pan tostadas asentadas en un plato, y echarás las lechugas con el mismo cacito, de manera que caygan en el plato todas sin descomponerse; echale azucar, y canela por encima, y zumo de limón, ò naranja: luego harás seis, ù ocho huevos escalfados, ò estrellados blandos, y ponlos encima de la sopa de lechugas; y si no huviere lechugas, se puede hacer de borrajas, de berros, ò escarolas, y de otras muchas verduras.

Le-

Lechugas rellenas.

PErdigarás las lechugas que estén medio cocidas, enteras,ò en medias,porque poniendo debaxo media lechuga, y luego el relleno, y otra media encima, viene à juntar el pezón, que parece una lechuga entera. Digo,pues,que picarás unas pocas de estas lechugas cocidas à medio picar, y exprimirlas muy bien: luego pondrás un poco de manteca fresca à calentar en una sartén, y freirás alli un poco de cebolla cortada larga,y echa alli las lechugas picadas,y dén una,ù dos bueltas en la sartén: luego echale huevos en cantidad en la misma sartén,y ponla sobre el fuego, y vé rebolviendo como huevos rebueltos, hasta que esté bien seco: luego echalo sobre el tablero, y picalo todo junto muy bien,y echale huevos crudos,y un poco de pan rallado,y queso rallado, y azucar, que esté bien dulce,sazona con todas especias, y canela: el relleno no ha de quedar muy blando, ni ha de llevar genero de agrio: rellena tus lechugas, asentando primero las medias lechugas en una tortera untada con manteca, y acomodandolas que no lleguen unas à otras: luego asienta encima el relleno muy bien puesto,y luego pon las otras medias encima sobre el relleno,de manera que quede todo cubierto, y untalas con man-

manteca, y pon la tortera al fuego con poca lumbre para que se quaxe el relleno, y no se quemen las lechugas. Estas servirás sobre una sopilla dulce, ò con torrijas, y su azucar, y canela por encima, y un poquito de queso rallado. Las lechugas son muy dexativas para hacer platillo en dia de pescado, mas para en dia de carne son muy buenas.

Lechugas rellenas en dia de carne.

AParejarás las lechugas, como está dicho en las de atrás: luego picarás carne de ternera, ò carnero con su tocino, y sazonarlahas de sal, y de todas especias, y meterlahas huevos, de manera que esté un poco blanda, como para albondiguillas, y meterlehas algunas pocas de cañas de baca, y un poco de zumo de limón, y rellenarás las lechugas en la tortera, poniendo la media lechuga debaxo, y asentarás la carne encima, y pondrás la otra media lechuga encima, y untala con manteca, y cuezase en la tortera à fuego manso, porque no se tuesten las lechugas, y sirvelas sobre una sopa con unos pedazos de pecho de ternera cocidos, y tostados en las parrillas con pan rallado; entre lechuga, y lechuga un pedazo del pecho, ò con palominos cocidos.

Cazuela mogi de berengenas.

LAS berengenas se aderezan en platillos, y se sirven con queso rallado por encima, y de otras muchas maneras; mas yo no quiero poner aqui mas de dos, ò tres maneras. Para una cazuela mogi son menester dos, ò tres docenas de berengenas, si fueren chicas, que son las mejores: Tomarás tres docenas, y quitales los palillos de los pezones, y yendelas por medio, y ponlas à cocer en una olla con agua, y sal, y ponles en la boca de la olla unas hojas de parra, ò lechugas, porque no estén descubiertas. Despues que estén cocidas sacalas en un colador, y escurrelas del agua una à una, y aparta la mitad de ellas para picar: luego tomarás una libra de queso de yerva, que sea bueno, y rallalo, y mezclalo con otro tanto, ò poco menos de pan rallado, y echalo todo en una pieza, y sazona con todas especias, y canela, y alcaravea, y echale media libra de azucar, y un poco de miel, porque el dulce de esta cazuela no es bueno todo azucar, ni todo miel, sino con miel, y azucar: luego echale dos docenas de huevos batidos, y batelo todo muy bien con un cucharón, y luego echarás dentro las berengenas picadas, y las que están en medias, y rebuelvelo muy bien, sazona de sal, y de

un

un poco de azafrán : con esto harás dos cazolitas medianas , ò una buena : echa un poco de aceyte , no mas de quanto se unte la cazuela, porque estas no han de llevar mas aceyte de lo que fuere menester para untarlas , que será menos de dos onzas , que echandole mas recado las echarás à perder : luego echa el batido en las cazuelas, que estén bien llenas , y ponle encima una yema de huevo cruda, ò las que quisieres , y metelas en un horno , y cuezanse à fuego manso ; y quando estén medio cocidas untalas con un poco de aceyte , y echales un poco de queso rallado por encima , y harán una costra. Estas cazuelas se hacen sin genero de dulce , y en lo demás han de llevar todo lo que llevan estas , y mas han de llevar unos pocos de cominos. Quando tuvieres muchos platos que hacer, y no tuvieres cazuelas , echa el batido de estas cazuelas dulces en unas torteras grandes , y sirvelas en rebanadas , con su azucar,y canela por encima;y para diferenciar platos, harás las rebanadas, y rebozarlashas con huevos, y frielas, y sirvelas con torrijas de pan mezcladas con las rebanadas, y tendrás azucar y canela ,y un poquito de queso rallado,echarselo por encima. Estas cazuelas se hacen tambien de carne con cañas de baca , y berenge-
nas , ò alcachofas.

Berengenas rellenas.

COcerlashas partidas por medio: luego exprimirlas, y luego sacarlas lo que tienen dentro, de manera que quede cada una hueca como media nuez, y picarás unas pocas de berengenas cocidas, y freirás un poco de cebolla con un poco de manteca de bacas, ò con buen aceyte; y luego echa alli las berengenas, y un poco de yerva buena, y cilantro verde, y huevos crudos, y ponlos sobre el fuego, y rebuelvelos hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo todo muy bien, y metele huevos crudos, y un poco de pan rallado, y un poco de queso, y sazona con todas especias, canela, y un poquito de alcaravea, y un poco de azucar: luego hinche las medias berengenas, y rebozalas con huevos, y frielas, y sirvelas con azucar, y canela por encima. A estas berengenas les puedes hacer el relleno en dia de carne con carne, y de las mismas berengenas, y en dia de Sabado con livianos de carnero, y de ternera muy bien picados, y con berengenas, y en lo demás guardarás la orden que está dicho en las de pescado.

Plato de berengenas en dia de carne.

COcerás las berengenas en medias: luego sacalas, y exprimelas del agua, y ahogalas con

con un poco de tocino, y cebolla, y sazona con todas especias, y un poco de alcaravea, y echalés caldo hasta que se bañen, y tendrás un poco de tocino cocido, y picalo con un poco de todas verduras, y echaselo dentro, y cuezan un poco, y sirvelas sin quaxar, y echales por encima un poco de queso mezclado con un poco de alcaravea.

Platillo de Almendrucos.

TOmarás los almendrucos antes que se quaxen los huesos, y estregarloshas con un paño para que se les quite el bello, y luego ponlos à cocer con agua sin otra cosa: luego echalos en el colador, y frie cebolla picada con tocino, ò con buena manteca de bacas, y ahogarás los almendrucos con ella, y echales caldo quanto se bañen, y sazona con todas especias, y canela, y un poco de dulce de azucar, y cuezan dos, ò tres hervores, y echales un poquito de verdura picada, y no los quaxes con huevos, sino asi como fricasea. Sirvelos sobre unas rebanadillas de pan blanco. Este platillo es muy bueno.

Garbanzos dulces con membrillos.

ECharás los garbanzos à cocer, y quando estén cocidos, tomarás membrillos, tanta cantidad como los garbanzos, y mondalos,

y quitales las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortarás rebanadillas delgadas à lo largo, y à lo ancho del membrillo: luego tomarás manteca de bacas fresca, y freirás cebolla, y los membrillos, hasta que estén bien blandos: luego echalos con los garbanzos, y sazona con todas especias, y canela, y un poco de vinagre, y echales dulces de azucar, que estén bien dulces, y tengan poco caldo: luego harás unos tallarines muy delgados, y frielos, y echarás en el plato un lecho de tallarines (aunque se pueden servir sin ellos) y otro de garbanzos, y azucar, y canela, y de esta manera hinchirás el plato. Y advierte, que este plato ha de ser bien dulce, y bien agrio; y si no huviere buena manteca, hagase con buen aceyte; si no huviere membrillos, hagase con peros agrios.

Otros garbanzos dulces.

COcerás los garbanzos con su agua, y sal, y aceyte bueno, y unas cebollas enteras, y picalas mucho, y ahogalas con aceyte, ó manteca fresca, y echalas en la olla de los garbanzos, y tendrás pan tostado remojado en el vinagre, y sacarás algunos garbanzos al almiréz, y majalos con un poco de verdura picada, y toma el pan remojado, y esprimelo de la vinagre, y echalo en el almiréz, y majalo todo muy

muy bien, y desatalo con un poco de vinagre donde se remojó el pan, y con caldo de los garbanzos, y echalo en la olla, y sazona con todas especias, y canela, y azafrán, y dulce de azucar, ò miel, que estén bien agridulces, y sirvelo sobre una sopa de canteros de pan.

Cómo se aderèza la calabaza.

LAS calabazas es muy buena potagería, demás de ser muy buenas para enfermos, y para platillos de pollos, ò pichones, ò aves, y para qualquiera de esta volatería. Perdigarlahas, que esté medio cocida, y la calabaza tambien ha de estár perdigada, y cortada, y menuda, armarás el platillo en un cacito, ò cazuela, poniendo la volatería debaxo: luego freirás un poco de cebolla con tocino, y echa allí la calabaza, y ahoguese un poco, y echalo todo en un cacillo sobre los pollos, ò pichones, y echale un poco de caldo, quanto se bañe, y sazona con todas especias, y un poco de verdura picada; y si tuvieres alguna caña de baca, echasela dentro en trozos, y echale un poco de agráz en grano, porque las calabazas, y el agráz todo viene en un tiempo, y dexalo apurar; y luego quaxalo con yemas de huevos, y un poco de agrio: son los mejores platillos de todo el año. Aora pondré aqui otros tres, ò quatro platos de calabaza diferentes.

Potage de calabaza.

TOmarás las calabazas largas, que sean tiernas, y raspalas toda la cascara, y cortala un poco menuda, y ponla à perdigar en agua, y sal, y luego echala en el colador à que se escurra, y pon en un cazo, ò cazuela un poco de manteca de bacas, ò buen aceyte, y freirás un poco de cebolla, y echa alli la calabaza, y ahogala un poco: luego echale caldo de garbanzos, ò agua caliente, quanto se bañe, y echale verdura picada, y sazona con todas especias; y echale un poco de leche dentro, y toma un poco de manteca, y ponla à calentar en una sartén, y quando esté caliente, echale un poquito de harina, y friela de manera que no se ponga negra, ni espesa en la sartén, sino que haga unas ampollitas blancas, y echala sobre el platillo de calabaza, y echale un poquito de azafrán, y un poco de agrio, y con esto no es menester quaxarse con huevos; si le quisieres echar dulce, bien podrás, y azucar, y canela por encima: sirvela sobre rebanadillas de pan, y adornala con algunas torrijas.

Calabaza rellena en dia de pescado.

COrtarás la calabaza en trozos del tamaño de pastelillos de medio talle, y quitale todo

do lo de adentro, no acabandolos de agujerar por la una parte, y perdigalos en agua, y sal, y echarás alli un poco de calabaza en pedacitos para el relleno, y de que esté perdigado sacalo en el colador, y frie un poco de cebolla cortada larga, con un poco de manteca de bacas: luego echa alli la calabaza que está en pedacitos, y ahoguese todo en la sartén, y echa un poco de verdura entera; y de que esto esté bien ahogado, echale huevos crudos en cantidad, y rebuelvelo con la paleta sobre el fuego, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale un poco de pan rallado, y queso que sea bueno, y sazona con todas especias, y un poco de azucar, y canela, y metele huevos crudos, de manera que no esté muy ralo, y rellena tus pastelillos, y echales un poco de queso rallado por encima, y asientalos en una tortera untada con manteca, y echales un poquito de manteca por encima, y pon la tortera al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y cuezanse asi en seco, y sirvelos sobre una sopa dulce que lleve queso. Si la quisieres servir en platillo quando estuviere acabada de cocer, echa en la misma tortera caldo de garbanzos, que llegue à igualar con los pastelillos, y sazona este caldo con verduras, y especias; y si la echas agráz, con no echar queso al relleno será muy bueno. y parecerá de pollos,

y el agráz no lo has de echar hasta que tengas hecho el relleno del todo, porque los granos queden enteros; y si tu señor no fuere amigo de agráz en grano, echale al relleno agráz sacado, y será una misma cuenta. Y tambien podrás al rellenar estas calabazas, cortar algunas largas hendidas por medio, que queden à manera de rexas, y asentarlashas en la tortera, y rellenarlas, y ponerlas unas yemas de huevos duros encima, y servir de las redondas, y de las largas todo junto con algunas torrijas entremedias: parece bien.

Calabazas en dias de carne.

LA calabaza en platillo ha de ser como la del dia de pescado, salvo, que en lugar de manteca de bacas, ò aceyte, ha de ser tocino frito en dados: y en lo demás todo ha de llevar una cuenta. La calabaza rellena en dia de carne, como está dicho, no ha menester llevar calabaza dentro, ni queso, ni dulce, sino carne, y haz tu relleno como para rellenar pollos, friendo unas longitas de tocino, y un poco de cebolla cortada à lo largo, y un poco de verdura, y echale carne picada, y frielo un poco, y echale huevos crudos, y rebuelvelos sobre la lumbre hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y metele huevos crudos, y sazona con todas especias, y re-

lle-

llena tus pastelillos, y ponle una yema de huevo encima de cada uno con algunas cañas de baca, y pica un poco de tocino gordo, y unta la tortera, y asientalo dentro, y cuezan asi en seco. Y advierte, que estos pastelillos de calabaza que se cuecen en seco, es mejor que sean baxitos: lo que havia de ir en uno, vaya en dos, y no importa mucho, aunque estén agujerados por entrambas partes, que como el relleno es seco, se quaxan luego los suelos, y se quedan con su sazon; sirvelos con alguna sopa, ò adornalos con algunas torrijas.

Calabaza rellena en platillo.

HAnse de rellenar los cubiletes de la calabaza con carne cruda picada con su tocino gordo, y sazonada con todas especias, y huevos, como si fuera para hacer albondeguillas, y mezcla dentro de la carne algunas cañas de baca, y algun agráz en grano, ò un poco de agráz sacado, é hinche tus pastelillos, y asientalos en un cazo, que estén muy juntos unos con otros: luego echales caldo hasta que se cubran, y echa alli verdura picada; y si no tuvieres harta grasa, freirás un poco de tocino en dados muy menudos, y echale un poco de cebolla cortada muy menuda, y echalo sobre el platillo de los cubiletes de la calabaza, y echale un po-

co de verdura picada, y sazonalo de especias; y quando quisieres servir el plato, quaxalo con unas yemas de huevos, y un poco de acedo; y si le quisieres echar un poco de azucar, y canela por encima, podrás, y aparta primero la flor, y despues echasela por encima.

Plato quaxado de calabaza.

DE la calabaza larga, ò redonda, podrás hacer platos, cociendo la calabaza con agua, y sal: luego sacala en el colador, y escurrase, y echala sobre el tablero, y picala muy bien, y mezclale pan rallado, y queso, y azucar, y sazona con todas especias, y canela, y metele huevos crudos hasta que esté bien blanda; unta un plato, ò una tortera con manteca, è hinchelo de aquel batido, y ponles por encima unas rebanadillas de queso; y si fueren en dia de carne, en lugar de queso sean cañas de baca, y tambien podrias echarle un suelo ojaldrado, y hacer buenos bordes, y cuezanse en el horno, y parecerá costrada; y si no le quisieres echar queso, lo podrás hacer agridulce, y tendrá muy buen gusto.

Calabaza frita.

DE la calabaza redonda podrás hacer platos, quitandole la cascara, que es muy recia, y de lo blando de dentro harás reb na-

di-

dillas muy delgadas, y enharinense, y frianse muy bien, y parecerán hojarascas, y se han de servir con azucar, y canela, y zumo de limón, ò naranja, y son para freir mucho mejores que las largas, y para otra cosa ninguna no son tan buenas; y si fuere dia de carne, freirás estas calabazas redondas con manteca de puerco, y echales azucar, y canela, y agráz, y no se frian hasta que se quieran servir, de manera que vayan calientes à la mesa: son de mucho gusto. Y advierte, que estas calabazas, antes que se frian, se han de sazonar de sal.

Potage de calabaza redonda.

PErdigarás la calabaza en agua, y sal, y luego sacala al colador à que se escurra, y ahogarlahas en su cazuela, ò olla, con su cebolla picada con manteca de bacas, ò buen aceyte, y sazona con todas especias, canela, y dulce de azucar, ò miel, echale un poco de agua caliente quanto se bañe, y quando esté bien cocido, rebuelvela con el cucharon hasta que se deshaga bien, que parezcan puches, y puedesle echar un poco de pan rallado, y luego quaxarlas con unos huevos, y agrio, de manera que sean agridulces, y sirvelas en escudillas, y su azucar, y canela por encima. Este platillo no es muy bueno para mesas regaladas, mas es bueno para per-

personas particulares en sus casas : y si los sirvieres en plato, no se deshagan mucho.

Sopa de calabaza redonda.

FReirás la calabaza redonda en rebanadillas, como está dicho, y armarás una sopa de calabaza frita, y rebanadas de queso fresco, y azucar, y canela, y entremedias pondrás unos huevos rellenos, y unos bocadillos de manteca fresca : luego batirás quatro huevos con claras, y echarloshas un quartillo de leche, y mojarás la sopa con esta leche, de manera que quede bien empapada, y ponla à cocer en un horno. Suele salir muy buen plato.

Cómo se aderezan los navos.

LOS navos no es muy buena potagería ; yo trato de ellos de mala gana, porque soy muy enemigo de ellos, porque qualquier platillo donde cayere algun caldo de navos se echa à perder; con todo eso diré tres, ò quatro maneras de navos. Hanse de escoger que sean delgados, y lisos, y de tierra fria; raspalos, y perdigalos un poco, sacalos en el colador, y luego frie tocino en dados, y cebolla menuda, y echa alli los navos, y ahoguense un poco: luego echales caldo de la olla, hasta que se cubran, y echale

alli

alli un poco de tocino gordo;y quando los navos estén cocidos,saca el tocino en el tablero,y picalo con verduras, y tornalo à echar dentro en los navos,y sazona con todas especias, y un poco de alcaravea, y dexalos apurar, que no quede mas caldo de lo que ha de llevar en el plato,y echa un poco de zumo de naranjas por encima. Sobre estos navos has de poner siempre alguna cola salada, como es cecina de baca,ò gansos, lenguas,ó salchichones; y si no tuvieres nada de esto, ponle un jarrete de pernil, que sea bueno el tocino. Y advierte, que este plato de navos con cecinas, ha de ser ordinario en la temporada de los navos, y despues en su lugar verzas, ò repollos, ù otras verduras, porque los mas de los señores gustan de él.

Navos quaxados.

COcerás los navos en buen caldo, hasta que estén bien cocidos:luego sacalos,y picalos muy bien en el tablero con un poco de tocino gordo cocido, y sazona de todas especias: y si le quisieres echar un poco de dulce, podrás, y echale media docena de yemas de huevos, y unta un plato con un poco de tocino gordo picado, y echa alli los navos, y ponle cañas de baca por encima, y ponlo à quaxar en el horno, y sirvelo en el mismo plato caliente.

Na-

Navos lampreados.

COcerás los navos, y luego ahogalos con manteca de bacas, y cebolla, y despues que estén medio fritos echales agua caliente, quanto se bañen, y sazona con todas especias, y canela: luego quema un poco de harina en seco, y desatala con el mismo caldo, y harás una salsa un poquito espesa, y negra, y echales azucar, ò miel, que estén bien dulces; y quando los quisieres servir, entonces les has de echar el agrio, porque los navos no requieren mucho agrio. Cocidos estos navos con toda su sazon sin dulce, y luego fritos con tocino hasta que estén dorados, y luego echarles pimienta, y naranja, son muy buenos; mas para mí ningunos son tan buenos como los que son echados en la olla de carne sin perdigar, ni especia, ni agrio, sino buena baca gorda, carnero, y tocino.

Sopa de navos.

COcerás los navos en la olla con buena grasa, y luego sacalos, y picalos bien menudos, y harás una sopa de el mismo caldo, y vé echando los navos picados sobre la sopa, y entre lecho, y lecho irás echando azucar, y canela, y zumo de naranja, ò limón, y un poco de pimienta. Y

de

de esta manera hinchirás el plato de los navos, y encima de todo echarás su azucar, y canela, pimienta, y agrio, como está dicho, y echale de la grasa de la olla, y sirvelo caliente.

Cómo se adereza el relleno.

EL relleno lo mas ordinario es guisado con buena grasa, y con un poco de queso, y alcaravea por encima. Para rellenar este relleno buscarás los repollos que sean pequeños, y muy apretados, y agujerarloshas por el pezon, y quitarleshas todo lo que tienen dentro, que queden huecos como calabaza: luego picarás un poco de carne con tocino, y meterlehas huevos, y sazonarás de especias, y sal, y un poquito de alcaravea, y meterás en esta carne unos trozos de cañas de baca, y unas yemas de huevos duros en quarterones, y rellenarás los repollos con esta carne, y tornales à tapar los pezones, y echalos à cocer en buen caldo con buena grasa, y sazona con un poco de alcaravea, sin otra cosa ninguna; y quando los quisieres servir sacalos, y harás de cada repollo quatro quartos, y asentarloshas en el plato la carne ácia arriba, y pondrás encima de este repollo algun tocino magro cocido, ó algunos salchichones, ò otras cecinas, y en dia de pescado el relleno de las lechugas.

Potage de arbejas.

LAS arbejas es muy buena potagería quando son tiernas. Estas mondarás, y ahogarlashas con manteca de bacas, ò tocino, si fuere dia, y pondrás á cocer las cascaras; y quando estén cocidas, que será muy presto, vélas echando en una estameña, y velas estregando alli, y echando del agua donde se cocieron, y pasará mucha verdina de ella; y quando las arbejas estén bien ahogadas, echales de esta agua, y sazona con todas especias, y un poco de verdura picada; y quando estén bien cocidas, freirás un poco de harina en manteca, de manera que se fria, y quede muy blanca, y rala, y echala sobre las arbejas, de manera que queden un poco travadas con poco caldo, y su agrio. Advierte, que à todos los platillos sueltos de calabazas, berengenas, ò alcachofas, y habas, que soy de parecer no se quaxen nunca con huevos, ni las pepitorias, sino freir un poco de harina con manteca, que esté caliente, y no de manera que queme la harina, ni has de echar mucha harina, que se haga engrudo en la sartén, sino que quede bien rala, y blanca; y quando ella hiciere unas ampollitas meneandola un poco, echala con la sartén en la potagería. Y no te parezca que soy enfadoso en esto, porque el toque de ser oficial uno está en saber ha-

hacer bien los platillos. Estas arbejas has de servir sobre rebanadillas de pan, y adornar el plato con algunas torrijas cortadas; y si las arbejas estuvieren enjutas, pon encima del plato una tortilla de agua. Estas arbejas son muy buenas con platillos de carnero, como son pollos, ò pichones, ò aves.

Cómo se aderezan las espinacas.

LAS espinacas lo mas ordinario es guisarlas dulces, enjutas, con pasas, y piñones cociendolas primero, y picarlas, y esprimirlas del agua, y ahogarlas con un poco de buen aceyte, y cebolla, y sazonar con todas especias, y sal, y un poco de agrio, y luego echarles su dulce de miel, ò azucar, y sus pasas, ò piñones, y algunas veces garbanzos, y estas no han de llevar casi caldo, porque han de ir muy enjutas.

Espinacas à la Portuguesa.

ECharás el aceyte en una cazuela, y quando esté caliente tendrás las espinacas mondadas, y lavadas, y quitadas todos los pezones, y muy esprimidas del agua, è iraslas echando en el aceyte, meneandolas con un cucharón, y ellas se irán alli ahogando, de manera que vendrán à caber muchas en la cazuela, y ellas mis-

mismas harán un caldillo, y echarás alli mucho cilantro verde, y despues que estén bien ahogadas, sazonalas de especias, y sal, y echales un poco de mas agua caliente, que se bañen bien, y echales vinagre, que estén bien agrias: luego echales alli quatro, ò seis huevos crudos, que se escalfen en las mismas espinacas, y cubre la cazuela para que los huevos se pongan duros, y sirvelos en la misma cazuela.

Fruta de borrajas.

HArás un batido de leche, harina, y huevos, y sal, de manera que quede un poco ralo; y si no huviere leche, bien se puede hacer con agua; y tomarás la hoja de la borraja lavada, y escurrida, y mojala en el batido, y echala en la sartén; y si el batido se desparramare por la sartén, tiene poca harina; y si saliere muy grueso, es señal que tiene demasiada, y enmendarlahas con echar mas huevos, y una gota de leche; y la que estuviere rala se enmendará con echar un poco de harina: freirás luego las borrajas mojando en el batido cada hoja de por sí, è iraslas echando en la sartén; y de que estén bien fritas, sirvelas con miel, y azucar raspado por encima. De este mismo batido podrás hacer fruta de laurél, incorporandolo un poco mas, y mojando las hojas del laurél, de manera que

que queden los pezones de las hojas enjutos, y quando estén fritos, tomarlashas en la mano izquierda, y tira con la otra por el pezón, y saldrá la hoja, y quedará la fruta hueca, y sirvela con miel, y azucar raspado por encima. De este mismo batido podrás hacer fruta de hierros.

Fruta de frisuelos.

HArás un batido como el de la fruta de las borrajas atrás escrito, con leche, y un poco de vino blanco: el batido ha de estár un poco mas incorporado: tomarás una sartén con harta manteca, ponla al fuego, y calientese bien; y tomarás una cuchara cerrada, è hinchela de este batido, y velo echando en la sartén, colandolo por otra cuchara espumadera, que tenga los agugeros un poco grandes, y esto ha de ser andando por toda la sartén, hasta que parezca que está la sartén llena, porque ha de hacer unas espumas; y quando te pareciere que está frita por un cabo, toma una paleta, y mira si la puedes bolver entera; y si no pudieres, bolverlahas en pedazos; y para estár la fruta como ha de estár, ha de estár lisa por la una parte, que es la parte de arriba, y por la parte de abaxo ha de parecer un garvin de muger con muchos granillos redondos como perdigones de arcabúz, que parecen muy bien; y si los granillos estuvieren

muy menudos, y se desparramaren algunos por la sartén, tiene poca harina, y se puede remediar, como está dicho en la fruta de borrajas. Esta es muy buena fruta, sirvela con miel, y azucar raspado por encima.

Borrajas con caldo de carne.

LAS borrajas es una yerva, que dicen que es muy sana; y asi acostumbran algunos señores comerlas; y lo mas ordinario es cocer las borrajas, y picarlas sobre el tablero, de manera que no estén muy picadas, y ponerlas en una ollita, ò cazuela, y echar alli caldo de la olla del señor, que no tenga berzas, ni navos, y que no lleven demasiada grasa, sin especias, ni otra cosa ninguna, y cuezanse alli con aquel caldo, y sirvelas al principio, que se han de comer antes que la fruta verde.

Sopa de Borrajas.

COcerás las borrajas, y picarlashas muy menudas, y esprimirlashas, que no tengan ningun genero de agua, y tendrás leche de almendras, sazonada con su azucar, ni mas, ni menos, que para almendrada, y ponla al fuego, y cueza, andando à una mano con un cucharón; y quando la almendrada esté cocida, echale dentro las borrajas picadas, y dén dos her-

hervores: luego tendrás una sopilla hecha de pan tostado, y encima de ella unos huevos frescos escalfados: luego echa las borrajas por encima con su leche de almendras, y tomarás un poco de manteca fresca de bacas, y echasela por encima. Es muy buena sopa, y se puede dár à enfermos.

Otra manera de Borrajas.

COcerás las borrajas, y picalas muy bien, y esprimelas mucho, y echalas en el almiréz, y majalas un poco con un poco de pan rallado, y un poco de azucar molido, y unas poquitas de especias, pimienta, canela, y unas yemas de huevos crudos. De todo esto harás unas tortillas, cada una del tamaño de un as de oros, sobre el tablero, que sean un poco delgadas: luego tendrás la sartén con muy poca manteca de bacas, y rebozarás estas tortillas de borrajas con yemas de huevos, y frielas, que estén bien tostadillas, y sirvelas sobre unas torrijuelas de pan, y su azucar, canela, y zumo de limón. De estas borrajas cocidas, y picadas, puedes hacer buñuelos, echandoles un poco de pan rallado, y sus huevos: son muy buenos, y baratos. Tambien puedes picar las borrajas cocidas, y mezclarlas con huevos, y pan rallado, y sazonar de sal, y unas poquitas de especias, y hacer una tortilla; y si quisieres echar dulce, podrás.

Cómo se han de aderezar algunos pescados.

TRataré un poco de pescados, aunque no me pienso detener mucho en ello, porque los pescados, quanto toca à cocimientos, y friturás, que son las dos maneras mas ordinarias, casi todos ván por un camino. Una cosa tienen los pescados frescos, que no quieren ser cocidos en mucha cantidad de agua, sino muy poca, que sean como estofados, porque en mucha agua se ponen desabridos.

Cómo se adereza el sollo.

QUiero comenzar por un sollo, que es el pescado que tiene mucha apariencia con la carne mas que otro ninguno. A este sollo cortarás la cabeza, y sazonarás un cocimiento de agua, sal, vino, y vinagre, y echale buena manteca de bacas fresca, y echale de todas especias, y cantidad de gengibre, y de las yervas del jardin, mejorana, y hysopillo, y un poco de hinojo, y un poco de oregano, y con todo esto la cocerás, y mojarás una sopa con el mismo caldo, y sirvela sobre ella, como cabeza de ternera, y servirás oruga con ella, porque es su salsa. Adelante diré cómo se ha de hacer la oruga: y si huvieres de cocer algun pe-

pedazo del sollo, ha de ser el cocimiento como el de la cabeza. Este sollo tiene cinco hileras de conchas: antes que se parta es necesario quitar todas estas conchas. Puedeslas cocer en un cocimiento como el de la cabeza; y tambien las puedes hacer un platillo, friendo cebolla con buena manteca de bacas, y ahogar alli las conchas, y luego echale un poco de vino, y un poquito de vinagre, y sazonar con todas especias, y majar un poco de verdura, y hacerle una salsa como carnero verde. Son muy buenos platillos. Las huevas del sollo se han de perdigar un poco, y luego echarlas en adobo de ajos, oregano, vinagre, agua, y sal: luego sacarlas del adobo, y enharinarlas, y freirlas con unos picatostes, pimienta, y naranja: y si hallares criadillas de tierra, frielas tambien, y sirvelas rebueltas con las huevas, y sus picatostes, naranja, y pimienta, que es muy buen plato. Aora podrás hacer del sollo de la manera que si fuera carne de pierna de ternera; y en esto no havia para que detenerme, pues está dicho en la carne: con todo eso, diré dos, ò tres platos. Cortarás el sollo en ruedas, y de aí se irá haciendo la diferencia de los platos.

Sollo asado.

EL sollo de ninguna manera es tan bueno como asado, y echarás las ruedas del sollo

en adobo, y harás este adobo de esta manera: Tomarás oregano, sal, y ajos, y majarlohas todo junto: luego desatarlohas con vinagre, y echalo en una olla de barro, de manera que esté bien cubierto: echale vino blanco, que sepa bien à ello, y unos clavos enteros, y no eches otra especia ninguna, y pruebalo de sal, y que esté un poco agrio, y metele el sollo en ruedas en el adobo, y echale un poco de aceyte encima, que sea buena. Este sollo se ha de asar en las parrillas, untandolo con aceyte, y adobo, ò con manteca fresca: y si quisieres hacer gigote de él, podrás hacer un gigote tan blanco como de capón, y pondrás en el plato unas rebanadillas de pan muy delgadas, y asentarás alli una rueda de sollo, y al lado le echarás otra pieza picada en gigote, que no sea muy menudo, y echale por encima un poco del adobo, y un poco de zumo de limón. Si no lo huvieres de servir en gigote, tomarás unos panecillos hendidos por medio, y frielos en manteca, y sirve el sollo entre ellos, como torreznos, con sus limones al lado, y pimienta, y sal por los bordes del plato.

Albondeguillas del sollo.

PIcarás la carne del sollo muy bien, asi cruda como está: luego le meterás huevos, y un poquito de pan rallado: sazonarás con pimien-

mienta, gengibre, y nuez, y tendrás caldo de garbanzos, sazonando con buena manteca de bacas, y harás tus albondeguillas, y echale un poquito de verdura picada: luego quaxala con quatro yemas de huevos, batidas con un poco de vinagre. Sirvelas sobre rebanadillas de pan.

Pastél de sollo.

PIcarás la carne del sollo cruda: luego tendrás una poca de manteca de bacas en una cazuela al fuego, y echarás dentro la carne picada, y rebolverlahas con un cucharón hasta que se perdigue, y quede muy granujada: luego sacala del fuego, y sazona con todas especias, y sal, y dexalo enfriar: luego harás tu pastél, y cerrarlohas, ni mas, ni menos que de carne; y quando esté cocido, cebarlohas con caldo de garbanzos, y yemas de huevos batidos, y zumo de limón, y vendrá à salir un pastél, que parecerá de pechuga de capón. Y advierte, que en estos pasteles de pescado dicen bien pasas de Corinto, y algunas veces piñones.

Un pastél en bote de sollo.

PIcarás el sollo, y perdigarlohas en la cazuela, como está dicho para el pastél, salvo que has de freir primero un poco de cebolla muy

menuda en la manteca, y luego perdigar la carne, que quede muy granujada, sazona de todas especias, y sal, y echale un poquito de verdura picada, y un poco de agua caliente, quanto se bañe, y cueza un poco, y quaxalo con unas yemas de huevos batidas con un poco de zumo de limón, y sirvelo sobre rebanadillas de pan, y asarás un poco del sollo, y haraslo rebanadas, y adornarás el pastél en bote con él, y otras veces con torrijas, y yemas de huevos duras.

Una costrada de sollo.

PIcarás la carne, y perdigarlahas con buena manteca, como está dicho en los pasteles, y sacarlahas en una pieza, que se enfrie, y sazonarás con todas especias, y canela, y un poco de zumo de limón, y un quarteron de azucar molido, y echale quatro huevos crudos muy bien batidos, y harás una masa fina, que tenga un poco de azucar, y harás tu costrada, echando tres, ò quatro hojas debaxo muy delgadas, untando primero la tortera: luego echarás el batido del pescado, y cerrarás la costrada con otras dos hojas, y untalo con manteca, y cuecelo à fuego manso: suele salir tan buena como la carne.

Una

Una empanada Inglesa de sollo.

PIcarás el pescado asi crudo, y despues de muy bien picado, meterlehas huevos crudos hasta quatro, y sazonarás con todas especias, y un poco de agrio, y sal, y echarlehas un poco de manteca de bacas; y despues de mezclado todo esto, harás una masa con dos libras de harina, y tres quarterones de azucar molido, y cernido, y un quarteron de manteca de bacas, antes mas que menos, y ocho yemas de huevos, y un poco de sal, y amasala con un poco de vino; y con esta masa harás tu empanada Inglesa, y untarlahas con manteca, y echale un poco de azucar por encima, y despues de cocida, abrirlahas por lo alto, y cebarlahas con un poco de caldo de garbanzos, y quatro yemas de huevos batidos, y agrio de limón.

Empanada de sollo.

TOmarás un pedazo de sollo, y perdigarlohas un poquito en las parrillas, y echalo en adobo de vino, vinagre, sal, y un poquito de hinojo, y estése en él dos horas: luego empanalo en masa blanca, sazonando de pimienta, sal, y un poco de manteca de bacas. Estas empanadas suelen salir algo secas, porque el pescado no

no tiene mucha grasa, porque por mejores tengo las empanadas del atún fresco, que estas: si ellas se huviesen de comer en dia de carne, mechandolas con tocino, son muy buenas; y si se matára el atún en el tiempo que muere el sollo, mechandolas con el gordo del atún, tambien son muy buenas.

Artaletes de sollo.

PIcarás un pedazo de carne de sollo: luego freirás un poco de cebolla en manteca cortada à lo largo, y echale el pescado picado encima, y perdigalo en la sartén, y echale un poco de yerva buena: luego batirás media docena de huevos, y echaselos dentro, y rebuelvelos sobre la lumbre con la paleta, hasta que esté bien seco, y sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale otros tres, ò quatro huevos crudos, y sazona con todas especias, y zumo de limón: luego tomarás otro pedazo de sollo, y harás rebanadillas delgadas, y batirlashas con la buelta del cuchillo, como chuletas de pechos de gallinas, y rellenarlashas con el relleno que está dicho, y meterlashas en sus broquetas de quatro en quatro, y asientalos en una tortera, untandola primero con manteca de bacas, y despues de cocidos, sirvelos sobre una sopa dulce. En este plato no ha de entrar aceyte, todo

do ha de ser con buena manteca. Y advierte, que no se dice mas de este pescado, por escusar prolixidad, porque se puede hacer de él todas las cosas que se pueden hacer de carne, como son pasteles calientes de salsa negra, y empanadillas dulces, y otros rellenos en la tortera, tambien con salsas negras, y con salsa de membrillos; y esto se entiende con la aguja paladar, y otros pescados grandes, que no tienen espinas en la carne, y no tienen humo, que los que tienen humo, como es el congrio, y la merluza, y el cazón, de todos estos no se pueden hacer estos platos, que están dichos del sollo, sino asados, fritos, estofados, y empanados: estos son sus aderezos, y en cazuela son muy buenos, y por eso no pienso decir mucho de los pescados. El sollo hecho pedazos, y en pastél con buena manteca, es bueno.

Aguja paladar.

ESte pescado se parece algo al sollo, mas no es tan bueno, que es mas blando: podrás hacer de él lo mismo que está dicho del sollo, aunque como digo es pescado blando, y tambien salen las empanadas un poco secas: de ninguna manera es tan buena como asada, y tambien es buena en cazuela, y no se puede tener en adobo tanto como el sollo.

Co-

Cómo se aderezan las Truchas.

LAS truchas es el pescado del rio mas regalado, y lo mas ordinario es comerlas cocidas; y si ellas estuvieren acabadas de matar, no es menester para cocerse mas de agua, sal, y unas ramas de peregil, y no mas agua de quanto se cubran: y si despues de cocidas las quisieres echar algun acedo por encima, podrás, y del caldo de las truchas se pueden hacer sopas. Y si las cocieres en caldo de carne, serán mejores.

Otro cocimiento de Truchas.

TOmarás agua, sal, y vinagre, y ramas de peregil; y quando cociere, echa las truchas dentro, y al servir echales mas vinagre por encima, y pimienta, y ramas de peregil.

OTRO.

EScamarás las truchas, y partirlashas por medio, hendidas de arriba abaxo, que se hienda tambien la cabeza, y harasla pedazos, y ponla en una pieza, y echale alli vinagre, que se cubra, y echale vino: luego pondrás agua al fuego con mucha sal, y un poco de cebolla; y quando esté cociendo, echa las truchas dentro

con

con el vinagre, y el vino, y ponle una cobertera encima del cazo. Estas se suelen servir entre unos dobleces de servilleta à uso de Alemania; mas los señores de España no las quieren sino enteras, un poco mas moderado el cocimiento de sal, y vinagre. Para este plato han de ser las truchas grandes.

Truchas estofadas.

TOmarás las truchas lavadas, y escamadas, y partirlashas, como está dicho, y asientalas en una cazuela, ò cazo, y echale alli vino, vinagre, pimienta, gengibre, nuez, y una cebolla entera, y un manogito de yervas, mejorana, y yerva buena, y un pedazo de manteca de bacas fresca por derretir, ò manteca salada de Flandes, y sazona de sal, y echa agua, quanto se bañen no mas, y ponlo al fuego con su cobertera, y estofese alli, y tostarás rebanadas de pan, y sirvelas sobre ellas, que vaya bien bañado de caldo. Y advierte, que los mas de los pescados, ò todos, son buenos de esta manera; y asi, si dixere de algun pescado estofado, se entiende que ha de ser de esta manera. A estos pescados estofados se les suelen echar algunas veces peras, ò membrillos, ò algunas pasas de Corinto.

Sopa de Truchas.

TOmarás una trucha, que sea grande, y harasla pedazos, hendida por medio, y freirlahas con tocino si fuere dia de carne, si no con manteca de bacas: luego tomarás vino tinto en una sartén, y un poco de agua, y un poco de vinagre, y echale azucar, que esté bien dulce, y sazona con todas especias, canela, y un poco de sal, y pondrás à cocer esta prebada, hasta que comience à tomar punto con el azucar, y echa las truchas dentro: luego harás una sopa con pan tostado, y asienta las truchas encima, y echales la salsa, que se moje bien la sopa, y echale un poco de manteca fresca por encima, ò un poco de grasa de tocino, y dexalas estofar un poco, y sirvelas calientes.

Cazuela de Truchas.

FReirás las truchas en buen aceyte: luego picarás de todas verduras, peregil, yerva buena, y cilantro verde, y majarás esta verdura en el almiréz, tan molida como para hacer salsa de peregil: luego echarlehas un poco de pan remojado en agua fria, y majalo todo, y sazona con todas especias, y canela: luego desatalo con un poco de vinagre, y agua, y echale

le dulce de buena miel, ò azucar, de manera que esté agridulce, y ponlo al fuego, trayendolo à una mano hasta que cueza, y echale un poco de cebolla frita muy menuda en buen aceyte: luego asienta las truchas en una cazuela, y echales la salsa por encima, y cuezan un poco con la salsa, y sirvela caliente.

Plato de Truchas, y berzas.

TOmarás una trucha, que sea grande, y escamarlahas, y hendirlahas por medio de cabo à cabo, y harás pedazos de ella, y freirloshas con tocino magro, y gordo; y luego tendrás cogollos de berzas, que estén blancos, y han de ser cocidos con su sazon; y en acabando de freir la trucha, freirás picatostes de pan blanco: luego echarás los cogollos de berzas en la sartén, y frielos de manera que no se sequen, y sacalos: luego irás armando tu plato: pondrás un lecho de picatostes, luego otro de cogollos de berzas, y pedazos de truchas, y irás echando pimienta, y naranja, y entremetiendo picatostes, y tocino magro entremedias de las berzas, y truchas. Sirve este plato caliente; es plato de mucho gusto. Si quisieres hacer este plato en dia de pescado, lo que se habia de hacer con tocino, harás con buena manteca fresca.

Pastelón de Truchas.

ESTas truchas grandes son buenas hechas pedazos, empanadas con rebanadillas de tocino magro con un pastelón; y despues que esté cocido, hacer una salsa negra, y echarsela dentro: y si no quisieres hacer la salsa negra, harás una prebada, y será lo mismo; y si fuere en dia de pescado, en lugar de tocino, sea un poco de buena manteca fresca de bacas, y cueza con la salsa un poquito, y sirvelo caliente. Estas truchas grandes tambien son buenas hechas pedazos, y echadas en adobo de sollo, y asadas en las parrillas, y servirlas con pimienta, y naranja, y un poquito del adobo.

Cómo se adereza el atún.

EL atún fresco es muy buen pescado, y lo mejor es tomar las hijadas, y echarlas en adobo de sollo, y asarlas en las parrillas. Es un pescado muy regalado, sirviendolo con su naranja, y pimienta, y un poco del adobo, y tomando de la otra parte magra del atún en pedezos mezclados con pedazos de la hijada, y empanarlos con salpimienta: son muy buenas empanadas. Este pescado fresco es muy bueno en cazuela, haciendo pedazos de él, y ahogar un po-

poco de cebolla con buen aceyte, y echar alli del atún los pedazos que te pareciere que son menester, y ahogarlos muy bien, y sazona con todas especias, y sal, y echales un poco de agua caliente, quanto se bañen, y echale un poco de verdura picada, y su agrio, y dexalo cocer un poco tapada la cazuela, que sea medio estofado. Este pescado, aunque despues de salado tiene un rancio, que algunas personas no lo comen de buena gana, quando está fresco acabado de sacar del agua, tiene muy buen gusto, y se pueden hacer muchas cosas de él, como son pasteles, y costradas, pastelones de salsa negra; y esto se ha de mezclar atún de la hijada con lo demás, porque fuera de las hijadas no tiene genero de gordura.

Costrada de Atún.

PAra hacer una costrada picarás de la carne magra del atún, y echarlehas un poco de la hijada en lugar de tocino en la cantidad que te pareciere; y picandolo todo junto muy bien, tomarás un poquito de manteca de bacas en un cacito, ò en una cazuela, y quando esté caliente echarás alli el pescado picado, y perdigarseha de manera que quede muy granujado, como si fuera carne, y sazona con todas especias, y canela, y zumo de limón, y echale unas

pasas de Corinto, y echale quatro, ò seis onzas de azucar, y metele unos huevos crudos, cosa de quatro, y harás tu costrada con tres, ò quatro hojas debaxo, y dos encima, y untalo con manteca, y azucar raspado por encima, y cuecela, y sirvela caliente; y entiendese que ha de ir sazonada de sal.

Pastelón de Atún.

PAra hacer un pastelón de atún con salsa negra, has de perdigar el atún en las parrillas, ò freirlo un poco con buena manteca de bacas, porque salga el atún un poco moreno, y hacer tu pastelón de masa blanca, y en estando cocida la masa, harás la salsa negra, como está dicho en los pastelones de javalí. Y advierte, que si la quisieres hacer de ciruelas, es muy buena. Para pescados has de tomar ciruelas pasas, y cocerlas muy bien, y luego pasarlas por una estameña, y servirán de harina quemada, y darán muy buen gusto de agrio: luego sazonarás (como está dicho) de todas especias, y azucar, y ha de venir à quedar la salsa bien agridulce. Si quisieres hacer platos con esta salsa de ciruelas, picarás el pescado crudo con sus verduras, y sazonarás con todas especias, y meterlehas huevos, y armarás unos alboldigones grandes, y largos, ò unos roscones, ó como te pareciere, en

unas

unas torteras untadas con manteca de bacas, y pondraslas à cocer con lumbre abaxo, y arriba; y quando estén cocidas, echales la salsa de las ciruelas, y sirvelas sobre rebanadas de pan tostado, y echales la salsa por encima; y esta salsa ha de llevar un poco de vino.

Salpicon de Atún.

ESte atún, despues de salado, es muy bueno si es de hijada, y gordo, cocido, y hacer unas rebanadas de lo mas gordo, y de lo mas magro hacer un salpicon con su cebolla, y pondrás las rebanadas gordas por las orillas del plato, y el salpicon enmedio: luego otras rebanadas por encima, y ruedas de cebolla, y luego echales aceyte, y vinagre por encima de todo.

Atún lampreado.

ESte atún es bueno lampreado: cocerás el atún, y luego lo freirás un poco con manteca de bacas, y tomará un colorcito negro, y tendrás hecha la salsa negra con harina quemada, como se hace para los pastelones de carne, y sazonarás con vino, y vinagre, y con dulce, y de todas especias, y canela: luego echarlehas el atún dentro, y un manogito de salvia, y mejo-

rana, y mondarás unas almendras, y tostarlashas, y echarselashas dentro.

Olla de Atún.

ESte atún, despues de salado, es muy bueno para hacer una olla que tenga el gusto de la olla podrida de carne. Cocerás el atún, y luego freirlohas un poco à pedazos grandes, y tendrás caldo de garbanzos, y echarlehas cogollos de berzas, que estén bien perdigadas, y de todas las verduras, y sazonarás con todas especias, y alcaravea, y freirás un poquito de harina, que quede muy blanca, y echasela dentro, y sirvelo sobre una sopa blanca, y servirás salsa de oruga con ella.

Escaveche de Atún.

ESte atún fresco en escaveche lo podrás hacer lonjas de dos libras, y sazonar de sal, y asarlohas, y dexarlo enfriar, y puedes hacer escaveche con su vino, y vinagre, y especias, y un poco de hinojo, y asienta el atún en el barril, y cebalo con el escaveche, y tapalo, y de esta manera podrás hacer el sollo.

Cazuela de lampreada.

YA se sabe que la lamprea en cazuela,ò empanada es lo mejor, y asi tomarás la lamprea despues de bien lavada, y quitada la hiel, que la tienen en la boca, y cortarlahas en tarazones, y asientala en una cazuela, echando alli un poco de cebolla frita con buena manteca fresca,ò un poco de buen aceyte,y un poco de vino, y un poco de vinagre,y sazona con todas especias,y sal,y echale un poco de agua caliente quanto se bañe,y cueza mas de media hora, y no será menester otra cosa,que ella echará de sí una salsilla un poco espesa, porque la lamprea no ha menester mas salsa que la que echare de sí; el vino ha de ser tinto, si fuere posible. Si quisieres hacer esta cazuela dulce, bien podrás, mas yo tengo por mejor que no lo lleve.

Empanada de lamprea.

PAra empanar esta lamprea se lavará muy bien,y rasparle los dientes,y abrirla,y quitarla todo lo que tiene dentro, y quitarle la hiel que está en la boca, y un nervio que tiene arrimado al lomo por la parte de adentro, y darla dos, ò tres cuchilladitas por el lomo, y arrollarla,y meterla en un vaso de masa negra,

y echarla alli de todas especias, y su sazon de sal, y una gota de vino, y cerrar tu pastél, y ella misma hará su salsa. Esta lamprea se come fria, y se empana en masa negra, porque dure mas dias; porque si es para comer luego, bien se puede empanar en masa blanca.

Lamprea asada.

LA lamprea, si es acabada de sacar del agua, la puedes limpiar, y espetarla en un asador enroscada, y ponla à asar, y ponla debaxo una pieza con un poco de agua, y sal, y pimienta, y nuez, y con lo que destilare de la lamprea se hará una salsilla; y quando la lamprea esté asada, sacala en el plato, y echa la salsa por encima, y agrio de limón, ò naranja.

Lamprea en cecina.

LAS lampreas en cecina se han de echar en remojo, y lavarlas muy bien, y hacerlas pedazos, y freir un poco de cebolla con buena manteca de bacas, ò buen aceyte, y sazonar con todas especias, y una gota de vinagre, y un poco de vino tinto: luego quemarás un poco de harina, y desatala con agua, y echasela, de manera que no sea mas de quanto se bañe, y cueza poco à poco cosa de media hora, y sirvela so-

sobre unas rebanadillas de pan bien tostadas. A estas lampreas les podrás echar azucar alguna vez, añadiendo algun poco de mas agrio, para que sea agridulce, porque de esta manera suele salir muy bueno.

Gibia, y Calamares, y Pulpo.

ESTos tres pescados hay, que casi tienen un natural, porque la gibia, y el calamar tienen una bolsa de una tinta negra; esta es menester quitarla con mucha quenta, porque no se rompa, porque aunque la laven en muchas aguas, nunca se le acabará de quitar la tinta; y estos tres pescados, despues que se hayan limpiado muy bien, en entrando en el agua á cocer, nunca mas han de salir del agua caliente, porque se pondrian muy duros, y muy crudos. Si quisieres hacer una cazuela, que es el mejor aderezo que tienen, en la misma agua caliente los has de limpiar, porque son muy blancos. Despues de limpios, para hacerlos en cazuelas freirás la cebolla en la misma cazuela, y sacarás el pescado del agua caliente, y echarlohas dentro en la cazuela, y ahogalo alli, y sazona con sus especias, y su verdura, y echale su agua caliente, quanto se bañe, y no le eches agrio hasta que lo quieras servir, porque son pescados que se endurecen con mucha facilidad; y si los aderezan con cuidado son muy

tiernos, y muy blancos. El pulpo es un poco mas duro; este se suele azotar, dando con él en una piedra, ò golpeandolo con un plato: las cazuelas de estos pescados son buenas agridulces.

Cómo se aderezan los caracoles.

LOS caracoles, lo mas ordinario es aderezarlos en potage: Tomarás los caracoles, y lavarloshas en muchas aguas: luego los pondrás en una vasija, que sea ancha, y tenga agua quanto se bañe bien; y esta pieza la pondrás sobre lumbre, de manera que se vaya calentando poco à poco, y ellos se irán saliendo de las conchas, y se irán muriendo con todo el cuerpo fuera de ellas; y en estando muertos, sacarloshas, y lavalos muy bien con sal, y con mas agua: luego echalos à cocer con agua, y sal otros dos, ò tres hervores, porque se les acabe de quitar la verdina, que tienen, y tornalos à sacar, y echalos en el colador, que se escurran: luego freirás cebolla con buen aceyte, y echarás alli los caracoles, y ahogarloshas muy bien, y echalos en su olla, y echales agua caliente, y sal, y cuezan tres, ò quatro horas: luego picarás verduras, y majarlashas con un poco de pan, como quien hace carnero verde, sazona con todas especias, y con hinojo, y con un poco de tomillo salsero, y

des-

desatarlohas con el caldo de los caracoles; y si estuviere algo ralo, freirás un poquito de harina, y echaselo dentro: y si quisieres echar algun poco de ajo, bien podrás; y al tiempo del servir, les podrás echar un poco de agrio.

Caracoles rellenos.

SAltearás los caracoles, como está dicho en agua caliente, y luego los lavarás con sal, y despues con muchas aguas, y luego echalos à cocer con agua, y sal, hasta que estén bien cocidos: luego sacalos de las cascaras, y quitales todo lo blando, que son las tripas, y vé guardando las conchas mejores, y mas blancas: despues que estén todos sacados, freirás un poco de cebolla muy menuda con buena manteca de bacas: luego echa alli los caracoles, y ahoguense bien: luego maja unas verduras con un poco de pan muy majadas, y sazona con todas especias, y un poco de hinojo, y esta salsa echarás sobre los caracoles, que se ahogan con la cebolla, de manera que sea la salsa corta, y cueza con los caracoles un poco: sazona de sal, y zumo de limón: luego irás tomando las conchas, y irás metiendo dos, ò tres caracoles en cada una, è irlos componiendo en una tortera por su orden, arrimados unos à otros, y que queden llenos de la salsa, y ponles lumbre abaxo, y arriba, y tuestense un poco:

lue-

luego sacalos, y asientalos en el plato, arrimando unos à otros sin rebanada ninguna, y echales de la salsa por encima. Y advierte, que à esta salsa se le puede echar ajo, y comino, si gustaren de él.

Pastél de Caracoles.

ESTos caracoles podrás cocer, como está dicho: luego sacarlos de las conchas, y quitarles lo blando, que son las tripas, y ahogarlos con un poco de manteca, y sazonarlos con todas especias, y un poquito de verdura picada, y un poco de sal, y puedes hacer de ellos un pastél; y podrás echar en este pastél algunas puntas de esparragos perdigadas, ò algunos riponces, cocidos primero en agua, y sal, y quaxarás este pastél con yemas de huevos, y un poco de caldo de garbanzos, y su agrio de limón, ò un poco de vinagre. Suelen salir muy buenos estos pasteles.

Cómo se guisan las criadillas de tierra.

LAS criadillas de tierra se guisan de muchas maneras en platillo. Cocerás las criadillas con agua, y sal, muy bien mondadas de las cascaras, y luego las ahogarás con buen aceyte, y un poco de cebolla menuda: luego las echarás caldo de garbanzos, y sazona con todas especias,

cias, y un poquito de azafrán, y un poquito de verdura muy picada, y echasela dentro, y cueza un poco, sazonalas de sal, y luego quaxalas con unas yemas de huevos, y zumo de limón, ò vinagre, y sirvelas sobre rebanadillas, ò en una cazolilla.

Otro platillo de criadillas de tierra.

COcerás las criadillas con agua, y sal: luego ahogalas con buen aceyte, y cebolla, como está dicho en las de atrás, y harás una salsa, majando de todas verduras, y un migajón de pan, que salga la salsa muy verde, como carnero verde, y sazona con todas especias, y un poquito de cominos, y un granillo de ajo, y desatala con caldo de garbanzos, ò agua caliente, y un poquito de agrio de vinagre, y sazona de sal: luego echala sobre las criadillas, y ponlas al fuego, y echales dentro tres, ò quatro huevos crudos, que se escalfen alli hasta que estén duros, y sirvelas sobre rebanadillas las criadillas, y los huevos, todo junto, y echales por encima un poco de agrio de limón, ó naranja.

Cazuela de criadillas de tierra.

ESTas criadillas puedes aderezar de qualquiera de estas maneras que están dichas, y tengan poco caldo, y echalas en una cazuela,

y

y quaxalas con huevos con claras, y que sean en cantidad, y echales un poco de pan rallado, y metele en un horno que se quaxe, y quaxense. Estas criadillas son buenas fritas con naranja, y pimienta; y si huviere algunas huevas de algun pescado, frianse tambien, y sirvelas rebueltas con las criadillas con pimienta, y naranja.

Criadillas de tierra con huevos rebueltos.

LAS criadillas de tierra podrás freir, y luego batirás una docena de huevos, y echarles unos pocos de cominos, y sal, y echar estos huevos sobre las criadillas, y hacer huevos rebueltos; y si le quisieres echar un poco de ajo, podrás, friendo primero los ajos en la manteca, ò aceyte de las criadillas, para que quede alli un poco de gusto. Y advierte, que esto de ajo se ha de echar con mucha moderacion; y lo mejor asar primero, ò freir los ajos, y luego freir las criadillas, y echar los ajos à mal. Otras muchas maneras pudiera poner aqui, como son tortas, y costradas con su dulce, mas fuera de las suertes que ván aqui escritas, no me contenta ninguna.

Pastél de criadillas de tierra.

ESTas criadillas ahogalas, como está dicho atrás, y sazonalas con todas especias, y sal, y un poquito de verdura, y metelas en un pastél; y en estando la masa cocida podrás batir unas yemas de huevos, y un poco de caldo de garbanzos, y su agrio, y cebado el pastél suele salir muy bueno; y si echases la mitad de criadillas, y la mitad de ostias frescas, sería muy buen pastél. Empanadas son tambien buenas; y yá he dicho atrás cómo se han de hacer en empanadillas, ò empanada Inglesa. Estas criadillas en platillo con muchos riponces, y quaxadas con sus yemas de huevos, y zumo de limón, es muy buen platillo. Y advierte, que si echases riponces con las criadillas, y las ostias frescas, que dicen muy bien, y es un pastél muy regalado.

Platillo de cardo.

MOndarás el cardo, y desvenarlohas lo mas que pudieres, y cuecelo con agua, y sal; y luego ahogalo con buena manteca de bacas, y su cebolla menuda, y de que esté bien ahogado, sazonalo de pimienta, y nuez, y gengibre: luego echale un poco de verdura picada, y agua caliente quanto se bañe, y cueza en co-

sa

sa de barro: y si fuere cobre, sea bien estañado; y de que esté el cardo bien cocido, echale un poco de leche, y cueza un poco, y quaxalo con huevos: y si no quisieres gastar huevos, calienta un poco de manteca, y frie en ella un poco de harina, de manera que no se queme, sino que salga rala, y blanca, y quando ella hiciere unas ampollitas, trastornala con la sartén dentro del platillo; y yo tengo por mejor estos platillos quaxados con la harina, que con los huevos; y quando sirvas el cardo le podrás echar azucar, y canela por encima. Y si quisieres hacer este platillo sin leche, sazonalo como está dicho en lo demás, y echale un poco de azafrán, y echale su dulce: el agrio sea poco.

Otro platillo de cardo.

MOndarás el cardo de manera que quede lo mas tierno, aunque gastes mas cardos, y desvenarlohas mucho, y cuecelo con agua, y sal, hasta que esté bien cocido: luego ahogalo con manteca de bacas sin ninguna cebolla, y echale un poquito de agua, y un poquito de vino, y el zumo de medio limón, y media libra de azucar, y sazona con pimienta, nuez, y canela, y un poquito de verdura picada, y una migaja de sal, y otra de azafrán, y cue-

cueza un poco : luego batirás diez y seis huevos con claras , y echalos dentro en el cacillo donde está el cardo , y echale por enma un poco de pan rallado , y pon el cacito al fuego con un poco de lumbre abaxo , y tapalo con su cobertera , y echale lumbre encima , y quaxese de manera que no se queme , y por la parte de arriba esté dorado: luego sacalo sobre unas torrijas delgadas , y haz de manera que salga este platillo entero como está en el cacillo , la flor ácia arriba : y echale por encima un poco de azucar , y canela. Y advierte , que todos los platillos que tengo dicho que se han de hacer con manteca de bacas , ò buen aceyte , se entiende , que en dia de carne ha de ser tocino en lugar de la manteca , y caldo de carne en lugar de caldo de garbanzos.

Pastél de cardos.

COcerás el cardo, como está dicho, y luego ahogalo con manteca de bacas, y sazonalo con sus especias : luego echale un poco de leche , y un poquito de verdura , y un poquito de sal,y ahoguese muy bien,y echale mas leche, quanto fuere menester para el pastél,ò pasteles, y para cada uno seis onzas de azucar ; y quando esté el cardo cocido , sacalo con una espuma-

madera,y dexalo enfriar,y echalo en los pasteles con su manteca ; y quando esté la masa cocida, batirás huevos con claras,para cada pastél quatro , y dexarloshas con la leche en que se sazona el cardo , y hinchirás los pasteles de esta leche , y quaxense los pasteles descubiertos ; y quando estén quaxados , les podrás poner las coberteras encima;y si los quisieres servir abiertos,podrás perdigar primero los vasos de los pasteles,y podrás echar la leche; y en el cardo con sus huevos. Y advierte , que quando ahogues el cardo,que puede tener manteca en cantidad ; y si quisieres hacer este pastél sin leche, podrás hinchir el pastél de solo cardo, sazonado con especias, y su verdura,y su azucar molido , y despues cebarle con caldo de garbanzos , y yemas de huevos batidas ; y en los pasteles que llevan leche puedes ahogar el cardo , y echar la leche al quaxar.

Cebollas rellenas.

LAS cebollas cocidas, y ahogadas con manteca de bacas, y sazonadas de sal, y todas especias, y servidas con queso rallado por encima, son buenas. Las cebollas rellenas , tomarás dos , ò tres cebollas grandes para un plato, y cortarlashas el pezón, y las raízes , y echalas à cocer, y quando estén medio cocidas , sacalas,

las, y mete el dedo por el medio, y sacarás el tallo de enmedio la cebolla, y luego sacarás otra un poquito mayor: luego irás sacando todas las telas enteras, de manera que cada una parezca una cebolla entera: luego pica las chicas, y frielas con manteca, y un poco de verdura: luego echarás alli en la sartén seis, ù ocho huevos batidos, y rebolverloshas sobre la lumbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale queso rallado, que sea bueno, de yerva, que el de quaxo no se ha de echar en cosa ninguna que se haya de guisar, si fuere posible, y echarás otro tanto pan rallado como queso, y echalé huevos crudos, hasta que el relleno esté un poco blando, y echale un poco de azucar, y sazona con todas especias, y canela, y rellena los cascos de las cebollas, y asientalas en una tortera untada con manteca: tapala con su cobertera, y ponla al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y tostarsehan un poco, y quaxarseha el relleno, y harás una sopa dulce con azucar, canela, y queso, todo rebuelto, y mojarseha con caldo de garbanzos, y media docena de yemas de huevos, y asienta las cebollas encima de la sopa: luego echale manteca de bacas bien caliente por encima, y queso rallado, y pon esta sopa dentro en un horno, para que se quaxe, y tome color el queso rallado, que vá por encima.

Cómo se aderezan las Carpas.

LAS carpas, para ser buenas, han de venir vivas à la Cocina: Estas no se han de escamar, sino abrirlas por un lado como lechón, y sacarles las tripas, y la hiel; y si tuvieren muchas huevas, sacaselas, y echa estas carpas en vinagre, que se mojen bien, y velas bolviendo, que se mojen por todos cabos, y se pondrán muy azules, y pon el cazo al fuego con agua, y sal, y alguna cebolla, y peregil en rama; y quando esté cociendo, echa las carpas, y la vinagre todo junto en el cazo, en que estaba, y tapa el cazo; y quando estén cocidas, sirvelas con vinagre, y ramas de peregil, y pimienta. Estas carpas han de salir muy azules, porque parecen asi muy bien.

Sopa de Carpas.

ESCamarás las carpas, y lavalas muy bien, y abrelas por la barriga, y sacarás las tripas, y la hiel, guarda las huevas, y el higado, y la sangre que tuvieren dentro: luego partirás estas carpas por medio, desde la cola à la cabeza, y haraslas pedazos, que estarán corriendo sangre, y asientalas en un cacillo asi sin lavar, porque se aproveche la sangre: luego corta cantidad de cebolla larga, y echala por encima de los pedazos de carpa asi cruda sin freir, y sa-

sazona de sal, y especias, y echale un poco de vino tinto, y vinagre, que estén un poco agrias, y un poco de agua, quanto se bañen, y echa alli las huevas, y el higado: luego pon al fuego una sartén con manteca de bacas, y dexala calentar tanto, hasta que se queme, y se ponga bien negra; y asi caliente como está, la echarás por encima de las carpas, y ponlas à cocer à mucha furia, hasta que se apure; y con solo esto se hará una salsilla negra, y trabada, que parecerá que se le echó pan tostado, ò harina quemada. Sirvela sobre rebanadas de pan tostado, y echala con el mismo cacito en el plato, porque no se han de rebolver; y si tuvieres mas de un plato, procura que cada plato se haga de por sí, si fuere posible. Estas carpas hechas pedazos, y fritas, y asentadas sobre una sopilla de pan tostado, y luego tomar en un plato un poco de manteca fresca en pella, y un poco de vinagre bien aguado, y pimienta, gengibre, y nuez, y pongase à calentar sobre brasas; y quando la manteca esté derretida, y la salsa esté blanda, echala por encima de las carpas, de manera que ande bien bañada la sopa. Esta se llama salsa de brugete: y si cocieses unos esparragos, y luego freirlos, y asentarlos entre las carpas, y la sopa, suele salir muy buen plato. Si echases dulce à la sopa de las carpas, estarán buenas.

Pastél en bote de Carpas.

TOmarás dos carpas grandes, porque de chicas no se puede hacer este plato, y desollarlashas, y descarnarás toda la carne,que pudieres, dexando quedar el espinazo, y las costillas, y todas las espinas grandes, y picarás esta carne muy picada: luego ahogarás un poco de cebolla muy menuda con manteca de bacas, y echarás allí la carne de las carpas, y perdigarlashas, rebolviendolo con un cucharón, y vendrá à quedar granujada, que parecerá carne de pechuga de ave, y sazona de todas especias, y un poquito de verdura picada,y sal, y echale un poco de agua caliente, quanto se bañe, y cueza un poco: luego quaxalo con yemas de huevos batidas, y zumo de limón, y tendrás las cabezas de las carpas cocidas en un cocimiento de agua, sal, cebolla, y vinagre, y pondrás estas cabezas en el plato sobre rebanadillas de pan, y echarás el pastél en bote al rededor, porque se eche de vér que es de carpas, que en el gusto parecerá de carne, si la manteca es buena.

Unas albondeguillas de Carpas.

DEscarnarás las carpas, como está dicho,y picarás la carne cruda, y meterlehas media

dia docena de yemas de huevos, y un poquito de pan rallado, y sazona con pimienta, nuez, y gengibre, y sal, y tendrás caldo sazonado con buena manteca de bacas, y harás tus albondeguillas quando quisieres servir, y tendrás las cabezas de las carpas cocidas, y asientalas en el plato, y echa las albondeguillas al rededor; y entiendo que son mejores que de ningun pescado, porque este pescado no tiene ningun genero de humo.

Cómo se puede freir, asar, y cocer un pescado todo en un tiempo sin partirlo.

NO soy amigo de escrivir platos fantasticos, mas con todo eso quiero poner aqui cómo se puede freir, cocer, y asar un pescado entero todo en un tiempo. Tomarás la carpa, ò tenca, ò barbo, ò otro qualquiera pescado, que sea un poco largo, y espetarlohas en un asador, despues de bien limpio, y escamado, y harás el abertura muy pequeña; el asador ha de entrar por la cola, y ha de salir por la cabeza: luego tomarás unas sedeñas, ò lino rastrillado, y echarás sal en un pedazo de la cola; luego embuelve aquel pedazo con las sedeñas, y mojalas por encima con aceyte, que queden bien empapadas: luego tomarás otras sedeñas, y pondraslas anchas, y pon alli peregil

en rama, y cebolla cortada, y sal, y embuelve la cabeza hasta las alas con aquellas sedeñas, de manera que las cebollas, y el peregil queden arrimadas à la cabeza, y moja estas sedeñas con agua, y haràs un cocimiento de agua, sal, y vinagre, y moja las sedeñas muy bien, y acomodalas, porque no es menester atarlas con ningun hilo, que ellas se pegan muy bien: luego has de poner este cocimiento sobre un poco de lumbre, de manera que esté cociendo; y en otra cazuela un poco de aceyte, que esté tambien muy caliente al lado del asador. Has de poner à asar el pescado, y has de ir echando de aquel cocimiento por encima de las sedeñas que están en la cabeza, de manera que nunca se vengan à secar, y el pedazo de enmedio ha de estár descubierto, y has de tener un poco de aceyte en otra vasija con un poco de sal, y un poquito de ajo, y una gota de agua, y un poco de oregano molido, y una gota de vinagre, y haslo de ir untando con unas plumas, y el tarazon de enmedio viene à ser asado: la otra vasija de la cola has de tener solo con aceyte bien caliente, y de en quando en quando le has de ir echando de este aceyte caliente por encima de las sedeñas de la cola; porque de esta manera se freirà como si se friera en la sartén, y la parte de la cabeza se cocerá como si se cociera en un cazo, y vendrá à estàr frito,

co-

cocido,y asado todo en un tiempo. Aora sacarás el pez del asador en una pieza llana, ò en un plato grande, y cortarás las sedeñas con las tixeras muy sutilmente, porque no se deshaga la cabeza, que lo otro bien tieso estará; y despues de quitadas todas las sedeñas, asientalo en un plato grande,y quedará la cabeza tan naturalmente cocida, y azul, como si se cociera en su cocimiento,y lo demás quedarà asado, y frito. Aora pondrás tres salserillas en el plato con tres salsas; à la parte de la cabeza pondrás peregil,que tenga yerba buena, pimienta, y un poco de aceyte,y en la del medio pondrás una salserilla con una salsa, al modo de ajo pollo, mezclado con un poquito del adobo con que se asó el pescado;y en la de la cola pondrás un poco de escaveche muy bien hecho, y con esto serà el pescado frito, cocido,y asado con sus salsas.

Còmo se guisan las Enguilas.

LAS enguilas es un pescado que se tiene alguna sospecha de que no es muy sano, y asi siempre se acostumbra echarle un poco de ajo; eso queda al alvedrio del oficial, ò al gusto del señor: lo mas ordinario es comerlas asadas, y para esto es necesario hacerlas trozos despues de desolladas, y abiertas, y echalas en adobo de agua, sal, y oregano molido, y un

poco de vinagre, y digo el oregano molido, porque à los adobos siempre se ha de moler el oregano con la sal gorda, que de otra manera no tomarán bien el gusto. Estarán estas enguilas en adobo un par de horas: luego las asarás en las parrillas, y sirvelas con un poco de adobo, y zumo de limón, y un poco de pimienta. Tambien las podrás servir con un poco de ajo pollo; y si las huvieres de freir, las has de echar tambien en adobo, como está dicho, y ha de ser el adobo un poco mas fuerte, porque despues no ha de llevar mas de un poco de zumo de naranja por encima, y un poquito de pimienta.

Cazuela de Enguilas.

LAS enguilas tambien son buenas en cazuela, haciendolas trozos, y ahogandolas con buen aceyte, y cebolla menuda; y luego echarle agua caliente quanto se bañen, y luego majar un poco de verdura con un migajoncillo de pan, y echarlo en la cazuela, y sazona con todas especias, y su agrio. Estas cazuelas comen algunas personas agridulces, y son muy buenas asi.

Enguila en pan.

ESTas enguilas son muy buenas empanadas, enroscadas como lampreas, y dados unos cortes por los lomos, porque suelen romper la masa del pastél. A estas no es menester echar mas de sal, y pimienta, y unas rajitas de un grano de ajo. Y advierte, que para empanar pescados no es menester otra especia que pimienta, y sal, sino es para las lampreas, ò si quisieres empanar algun pescado que no tenga espinas, y le quisieres echar salsa negra, ò otra salsa de otra manera, en tal caso podrás sazonar con todas especias; mas para empanadas secas no es menester mas de sal, y echarlehas un poco de pimienta.

Un Barbo estofado.

EL barbo, si es fresco, lo mejor es comerlo cocido; mas para diferenciar, se hace de otras maneras. Escamarás el barbo, y abrelo, y echa à mal las tripas, y la hiel, y guarda el higado, y las huevas, y harás el pez pedazos, y echalo en una olla, y echale un poco de vino tinto, y un poco de vinagre, y pimienta, nuez, y sal, y un poquito de agua, que apenas se bañe el pescado, y echa las huevas dentro, y un po-

poco de cebolla entera, y un poco de manteca de bacas fresca: luego pondrás un borde de masa en la olla, y ponle encima una escudilla llena de agua, que se ajuste con la masa, y pon la olla sobre el rescoldo, y cueza alli media hora, ò mas, y hallarás el pescado estofado con una salsilla muy buena, y echa la cebolla fuera, y sirvelo sobre rebanadas tostadas.

Barbos en moreta.

ESCamarás los barbos, ò carpas, ò otro qualquiera pescado que sea grande, porque de ninguno que sea chico no se hace bien, harás los barbos pedazos, y ahogarás cebolla en un cazo, y echa alli los pedazos de los barbos, y darleshas una buelta con la cebolla, y la manteca, y luego echarlehas un poco de vino, y un poco de vinagre, y de todas especias, y sal, y un manojo de yervas de jardin, y agua quanto se bañen, y desatarás un poco de harina quemada; y con todo este recado los pondrás à cocer à mucha furia, y no cueza mas de media hora, antes menos que mas: esta moreta se suele hacer como está dicho, y se le añade azucar, y canela en la misma salsa; mas yo me atengo à la agria. Estos barbos grandes son buenos cortados en ruedas, y echados en adobo de sollo, y asados en las parrillas, y sirvelos con

un

un poquito del adobo, ò zumo de limón, ò de naranja.

Besugos en escaveche à uso de Portugal.

LOS besugos de ninguna manera son tan buenos como cocidos con pimienta, y naranja; con todo, se comen asados, y en cazuela, y empanados. Una manera de escavechar besugos pondré aqui, que quizá no lo havrás visto. Has de escamar los besugos, y hacerlos trozos, si no los quisieres freir enteros: tomarás el zumo de una docena de naranjas agrias, que sean buenas, y echarlehas encima media azumbre de vinagre, y un quartillo de agua, y un poco de sal, pimienta, clavo, y gengibre, y un poco de azafrán, y pon este escaveche en una cazuela de barro, ò una pieza de plata, adonde esté caliente, y no cueza, y ponte à freir los besugos, y estando fritos velos sacando del aceyte; y asi como salen de la sartén caygan en el escaveche, que se cubran todos, y luego sacarlos presto en un plato, y tapalos con otro, de manera que estén bien ajustados, y dexalo estár asi hasta que tengas otra sartenada frita, y entonces desembaraza los platos para echar los otros, y harás otro tanto con ellos como con los primeros. Estos besugos, si los sirves calientes con un poco del mismo es-

escaveche, son muy buenos; y si los quisieres tener asi secos, con solo aquel poco que estuvieron en el escaveche, les hallarás tanto gusto como si huviera un mes que estaban en él, y los puedes llevar muchas leguas en una banasta, ò cesta, entre unas pajas de centeno, y está mucho mas tierno que el otro escaveche ordinario.

Sardinas rellenas en escaveche.

TOmarás sardinas frescas, ò à lo menos que sean frescales, y escamalas, y quitales las agallas, que no les quede mas del testuz: luego abrelas por medio hasta la cola, arrimando el cuchillo à la espina del lomo: luego saca la espina del lomo toda, dexando el testuz de la cabeza, y velas quitando unas raspillas que tienen en las hijadas, y si no son frescas del todo, echalas abiertas asi en remojo lo que te pareciere. Y advierte, que no han de estár abiertas por el lomo, sino por la barriga: luego echarás à cocer para doce sardinas seis, ò siete huevos duros, y mondarloshas, y echarloshas en el almiréz con claras, y todo, y majalos mucho, que estén como esponja, que no se conozca la yema de la clara: luego sazona con todas especias, y un poco de cilantro seco; y si quisieres echar un poquito de cominos, podrás, como quien sazona una morcilla; echale

un

un poco de sal, y echale huevos crudos cosa de dos, ò tres, de manera que no esté muy blando el relleno, y irás rellenando las sardinas, poniendo un poco de relleno en la sardina à la larga, y luego cerrarla, que torne à estár en la misma forma de sardina; y aunque no llegue à juntar la sardina bien por la barriga por amor del relleno, nó importa, porque no se abrirá: luego batirás otros tres, ò quatro huevos, y rebozarás esta sardina, y friela en buen aceyte; y desde que tengas fritas las sardinas, harás un escaveche con vinagre, agua, y especias, y azafrán, y dulce de miel, ò azucar, y cocerlohas, y espumalo, y dexalo enfriar, y pon las sardinas en una olla con algunas ruedas de limón, y echa el escaveche encima, y puedeslas guardar un mes, ò cerca de él; y si las quisieres embiar fuera, podrás hacer el escaveche de los besugos à la Portuguesa con mucho zumo de naranjas; y quando se acabaren de freir, pasalas por el escaveche, y estofalas entre los platos, como los besugos, y asi se podrán embiar fuera en seco en alguna olla, ò cesta.

Cómo se guisan las langostas.

LAS langostas se comen cocidas en un cocimiento de agua, sal, y pimienta; lo que está dentro en la concha mayor, dicen que son los

los sesos. Esta concha, despues que haya cocido, abrirlahas, y con una cucharita desharás un poco de aquellos sesos, y echarlehas un poco de vinagre dentro, y un poco de pimienta, y nuez, y un poquito de limón, y una migaja de sal, y ponlo sobre las parrillas, y dé un hervor. De esta manera son de muy buen gusto, y los demás tuetanos se comen asi, descascarandolos con pimienta, y naranja.

Langosta rellena.

SI quisieres rellenar la concha de la langosta, harás un relleno con los mismos sesos, y un poco de la cola picada, que es carne muy blanca. Freirás un poco de cebolla con un poco de manteca de bacas, y echarás allí la carne picada de la cola, y los sesos, y darlehas una buelta en la sartén: luego echales huevos crudos, y freirlos hasta que estén secos, y echale un poquito de yerva buena, y sacalo al tablero, y picalo todo, y echale un poquito de pan rallado, y huevos crudos, hasta que esté un poco blando, y sazona con todas especias, y echale pasas de Corinto, si las huviere, y un poco de zumo de limón, è hinche la concha de este relleno, y ponla dentro de un hornillo sobre un poquito de masa, porque no se trastorne, y ponle lumbre abaxo, y arriba, y quaxarseha:

lue-

luego harás una sopilla, y pondrás la concha rellena enmedio, y pondrás al rededor las piernas con sus conchas, porque gustan los señores de partirlas; y estas tendrás en su cocimiento calientes, hasta que se hayan de poner en el plato; y tambien podrás poner un poco de la carne de la cola al rededor de la concha, porque es carne muy blanca, aunque es un poco dura. De la carne de la cola podrás hacer pasteles, y pastél en bote, y otros qualesquier platillos, como tengo dicho en el sollo, y en las carpas; y los tuetanos de las piernas pondrás como cañas de baca. De esta carne de la cola de las langostas se puede hacer manjar blanco, porque tiene hebra por la cuenta del de carne.

Cómo se aderezan los Cangrejos.

LOS cangrejos grandes, que algunas veces son mayores que langostas, tambien se aderezan echandoles dentro un poco de vino, pimienta, y nuez, y un poco de manteca fresca, y zumo de limón, y se pone sobre las parrillas à estofar: y entiendese, que ha de estár cocido primero. Este cangrejo se puede rellenar como langosta, y poner las piernas al rededor: los cangrejos chiquitos se han de estofar vivos con agua, sal, vino, y un poquito de vinagre, y pimienta; y los señores gustan de partir-

tirlos con los dientes, y chuparles los tuetanos.

Cómo se aderezan los Ostiones.

TOmarás los ostiones los mayores, y lava las conchas muy bien, y abrelas con la punta de un cuchillito, porque son muy fuertes de abrir; mas si metes la puntilla del cuchillo, y llegares à herir en el ostion, luego se abrirá la concha con mucha facilidad: luego descarnarloshas, y pondrás en las conchas mas ondas dos, ò tres ostiones en cada una, y ponlos sobre las parrillas, y echarás en cada uno un poco de manteca de bacas fresca en pella, y un poquito de salpimienta, y ellas se ahogarán alli, y bolverlashas, para que se ahoguen de la otra parte, y echarlehas encima un poco de zumo de naranja, ò limón, y han de ir calientes à la mesa en las mismas conchas. De esta manera son mejores que de otra ninguna.

Pasteles de Ostiones.

DE estos ostiones frescos podrás hacer buenos pasteles, ahogandolos con buena manteca de bacas, y sazonandolos con todas especias, y un poquito de verdura, y sal, y de que estén cocidos los pasteles, cebarlos con huevos, y agrio. Tambien son muy buenos para re-

rellenar pollos, ò capones, ahogandolos, y sazonandolos con todas especias, y rellenar los pollos sin otra cosa ninguna: y si quisieres hacer un relleno de pollos, ò capones de carne, despues de hecho, echarás en él ostiones enteros, porque estos de qualquiera manera que vayan, han de ir enteros; en empanadas Inglesas son muy buenos, ahogandolos, y sazonando con todas especias, y un poco de verdura; y si huviere criadillas de tierra, que mezclar con ellos, son muy buenos. Estos ostiones fritos con naranja, y pimienta, tambien son buenos.

Cómo se aderezan los Mariscos.

ESTos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos, y pesebres, y gambaros, y almejas, y otros muchos, todos son buenos cocidos con agua, sal, y pimienta, porque es mucho gusto descascarlos, y comer los tuetanos; y descascando los gambaros, y langostines, y los mexillones, y otros muchos que hay, son buenos, ahogados con su manteca, y cebolla, y sazonando con todas especias; y aderezandolos en su cazuela, echarás su verdura picada, y su agrio de limón, y agráz: sazonandolo de sal, son muy buenas cazuelas, y fritos con naranja, y pimienta, son buenos.

Ranas.

ESTas ranas ya se sabe, que su comer mas ordinario es fritas con naranja, y pimienta; y tambien se hacen buenas albondeguillas de ellas, quitando los huesos, y picando la carne de las piernas, porque no tienen otra, y sazonando con todas especias, y echarle un poquito de pan rallado, y echarlehas yemas de huevos crudos, y sazon de sal, y tendrás aparejado caldo de garbanzos con buena manteca, y harás tus albondeguillas un quarto de hora antes que las hayas de servir, y quaxalas con sus yemas de huevos, y agrio de limón. Tambien son buenas estas ranas ahogadas con buena manteca, y cebolla menuda, y luego hacer una salsa como para carnero verde.

Pastél de Ranas.

DE estas ranas podrás hacer un pastél: ahogarlashas con un poco de manteca fresca, y echarlehas encima un poco de agua caliente, y un poquito de verdura, y sal, y dén un hervor: luego sacalas con la espumadera, y sazonalas con todas especias, y sal, y metelas en el vaso con un poco de manteca de bacas; y quando esté cocido, batirás unas yemas de huevos con zumo de limón, y echa del caldo adon-

adonde se han perdigado las ranas, y ceba tu pastél, y quaxese; y de esta misma manera se han de sazonar para empanadas Inglesas de ranas: ahogando estas ranas con su manteca, y cebolla, se les puede echar de todas especias, y un poquito de vino, y un poco de agrio, y estofarlas.

De estas ranas se hace muy buen manjar blanco, perdigando las ranas en agua, que dén un par de hervores, y quitarles unas venillas negras, que tienen; y luego tomarás tanta cantidad de estas ranas, como de pechuga y media de gallina, y deshacerlas con los dedos muy blandamente, porque son muy tiernas; y luego batirles con un poquito de leche con el cucharón de manjar blanco, y luego echar la harina del arróz por la cuenta del manjar blanco de carne.

Pasteles de pies de puerco.

COcerás los pies de puerco, y luego les quitarás los huesos grandes, y rebozarlohas con huevos, y frianse, y picarás un poco de tocino gordo, y sazonar los pies con todas especias, y pondrás un poco del tocino picado, y asentarás los pies en el pastél, y echarás otro poco de tocino por encima, y cierra tu pastél: y quando esté cocido, batirás quatro huevos con claras, y echarlehas leche lo que fuere menester, para henchir el pastél, y echarlehas un quar-

teron de azucar molido, y mezclarlohas todo, y cebarás el pastél, y dexalo quaxar, y sirvelo asi caliente, y si tuvieres muy buena manteca fresca, bien la podràs poner en lugar del tocino picado.

Cazuela de pies de puerco.

ESTos pies de puerco los podrás hacer en cazuela, untandola con manteca de bacas, ò tocino picado, y sazona los pies con todas especias: luego tomarás quatro, ò seis huevos, y batelos muy bien, y echales leche lo que fuere menester para henchir la cazuela, y echale quatro, ò seis onzas de azucar, y un poco de canela, y asienta los pies rebozados en la cazuela, y echale los huevos, y la leche sobre los pies de puerco, de manera que esté bien mezclado, y echales su manteca fresca por encima, y metela en el horno à quaxar. Y advierte, que en esta cazuela de pies de puerco, y en el pastél atrás escrito, podrás echar unos pocos de piñones majados, y rebueltos con la leche, y los huevos, le dán muy buen gusto; y esto, que digo de echarle quatro, ò seis onzas de azucar, se entiende para un pastél mediano, que si fuere para un pastelón grande, sería menester media libra. Esto se queda al alvedrio del oficial.

Cazuela verde de pies de puerco.

COcerás, y rebozarás los pies de puerco, como está dicho en los servicios de atrás, y asentarloshas en la cazuela: luego picarás verdura, y majarlahas en el almiréz con un migajon de pan muy majado, como para salsa de peregil, y desatarlohas con un poco de vinagre, y agua caliente: luego freiràs un poco de tocino en dados muy menudo, y un poco de cebolla, y sazona con todas especias, y canela, y echale quatro, ò seis onzas de azucar, de manera que esté bien agridulce: luego ponlo à cocer, trayendolo à una mano con el cucharón, y dando dos hervores, echalo en la cazuela, y cueza otro poco, y sirvela caliente. Las cazuelas de pies de puerco, y pasteles de leche, que llevan leche de cabras, los podrás hacer con leche de piñones; y quando sacares la leche de los piñones (si fuere posible) sacala con otra leche de cabras, y si no con agua, y en sacando la leche, aquel orujo que queda de los piñones, la mitad de ello tornarás à echar con la leche, y los huevos para quaxar el pastél, ò cazuela, porque el orujo de los piñones no es sequeroso como el de las almendras, antes es muy blando, y dá mucho gusto, y con esto quedará el pastél muy bien quaxado, y sabrá à los piñones.

Pasteles de piñones, y huevos mexidos.

MAjarás una libra de piñones remojados, y irás echando unas gotas de leche de cabras en el almiréz, y quando estuvieren bien majados los piñones, desatarlohas con mas leche de cabras, cosa de media azumbre: luego batirás media docena de huevos, y mezclarlohas todo, y luego le echarás cosa de seis onzas de azucar, y una migaja de sal: luego harás cubiletes de masa llana un poco anchuelos, y no muy altos, y perdigalos echandolos una migaja de manteca à cada uno, y picalos con la punta del cuchillo en el suelo, porque no hagan ampollas; y en estando tiesos, echales del batido, de manera que les falte una pulgada para hinchirse: luego tendrás docena y media de huevos hilados, y alguna caña de baca en trozos; y con esto acabarás de hinchir los cubiletes, que luego subirá el batido, y se mezclará con los huevos, y las cañas, y ponlos à cocer, y ellos subirán una pulgada cada uno por encima del borde, y no tornarán à baxar. Es un plato que parece muy bien; y si quisieres esprimir la leche de los piñones, y quitarles la mitad del orujo de los piñones, bien podrás, que con el mas recado quaxará muy bien; y con este recado harás ocho, ò diez pasteles de

los

los que tengo dicho : parecen muy bien en las meriendas. Aora quiero tratar un poco de algunas maneras de huevos.

Huevos hilados.

HArás almivar de una libra de azucar,y tomarás dos docenas de yemas de huevos, y batirloshas muy bien , y luego los echarás en una punta de estameña, ò servilleta, y apretarloshas , y colarán todos , y quedarán en la servilleta las tetillas de las yemas de los huevos,y las galladuras ; y luego tomarás una cucharita , que no tenga mas de un agujero , y pondrás el azucar sobre buena lumbre, que alce el hervor, y echarás de las yemas batidas en la cucharita , y irás echando sobre el azucar, andando al rededor siempre por encima del hervor del azucar, y apriesa , porque no se pegue la una hebra con la otra, y que salgan muy delgado , y harás una madexilla , que parezca de seda, y harás tres, ò quatro de ellas; y luego tostarás unas rebanadillas de pan , y armarás un plato,y si sobrare algun almivar,echarlohas por encima, porque se mojen las rebanadas ; y si no tuvieres cucharita de un agujero, con un cascaron de huevo lo podrás hacer,y sino con un pucherito chiquito , agujerado por el suelo se hace muy bien ; y si alguno dixere , que

sin tantas diligencias los podrás hacer, bien lo creo; mas como los que yo hago no los harás, si no lo haces de esta manera: Si tuvieres muchos platos de huevos hilados que hacer, claro está que no los estarias haciendo con un cascaron de huevo, sino que tomarias una cuchara espumadera, y otra cerrada, y seis, ò ocho libras de azucar en el almivar; y asi quando estuviere en punto lo pondrás sobre unas trevedes que tengan buena lumbre, è irás echando con la cuchara cerrada sobre la espumadera, y trayendolo por el hervor del azucar al rededor apriesa, se harán muy buenos huevos hilados; mas con todo eso serán como hilo, ò seda. Para armar estos platos de huevos hilados, y para que levanten, y se puedan deshilar, harás unas hojuelas muy delgadas, y armarás el plato sobre ellas, ò harás una madeja muy grande, que vayan en ella todos los huevos que tocan à un plato, y asientalos sobre las hojuelas, y en medio pondrás algunas guindas conservadas, y algunas cermeñas, ò otras conservillas menudas.

Otro platillo de huevos hilados.

HArás huevos hilados de la manera que está dicho atrás, y harás unas parrillas de pasta de mazapán, y cocerlashas sobre un pliego

go de papel polvoreado de harina; hanse de cocer estas parrillas en el horno, y los pies ácia arriba, y asientalas sobre los huevos hilados, y sacarás de las hebras de los huevos por entre las varillas de las parrillas, y parecerán llamas de fuego, y del mazapán que te sobró à la mitad de él le echarás unos polvos de sandalo, que es un palo de la India escofinado, que se halla en las Boticas, y pondrase colorado. Luego harás dos rollitos de mazapán blancos, y otros dos de colorado, y pon uno blanco debaxo, y otro colorado encima: luego otro blanco: luego otro colorado, luego los apretarás un poco, que se peguen unos con otros, y queden de ancho de dedo y medio, y cortarás de estos rollitos al través, y saldrán unos torreznillos, ò cosa que lo parezca, y estos cocerás como cociste las parrillas: luego asientalos sobre las mismas parrillas, y parecerá tocino que se está asando: luego toma unas rebanadas de pan tostadas, y remojadas en vino, y conservadas en azucar, de las que tengo dicho atrás, y has de ir componiendo el plato à la redonda, y parecerán rebanadillas de diacitron. Este plato parece muy bien, porque todo lo que lleva es otra cosa de lo que significa. Y si otro dia quisieres adornar algun plato con unos huevos cocidos duros, que no sean hueros, sacarás leche de almendras, y echale su azucar, y cuece-

cela como almendrada,y toma un poco de colapegue derretida,y echala dentro en la almendrada: luego tomarás unos cascarones de huevos muy limpios, y asientalos sobre un poco de sal, y les tendrás hecho un agujero que sea pequeño, por donde havrás sacado lo que tiene el huevo dentro, tan ancho como una avellana mondada, è hinchelo de esta almendrada, y dexalo quaxar: luego tomarás pelotillas de mazapán, que tenga un poco de azafrán, y una yema de huevo, y hase de cocer en un cacillo: luego hacer las pelotillas, y meterlas en los cascarones, que vengan à quedar enmedio del huevo: luego derrite la almendrada,de manera que no esté caliente, ni tibia, no mas de quanto no esté quaxada,y luego acaba de henchir los cascarones, y dexalos helar, y despues de helados les podrás quitar las cascaras, y aunque los tenga una persona en la mano, si no los prueba, es imposible conocer que no son huevos, y si los prueba es una almendrada muy buena. Estos son para adornar algunos platos,y para hacer burla. Advierte, que quando echares la yema del huevo al mazapán,que se le ha de dár una bueltecilla para que se cueza la yema, y luego sacarlo asi caliente, y hacer las pelotillas: el punto del almivar ha de ser mojando el dedo, y que haga un hilo.

Pla-

Plato de huevos mexidos.

PAra hacer un plato de huevos mexidos harás almivar de una libra de azucar, y batirás veinte y quatro yemas de huevos, y pondrás el azucar donde cueza muy apriesa: luego echarás todos los huevos juntos sobre el almivar, de manera que suba el almivar por encima de todos los huevos; y asi irás haciendo el bollito de los huevos mexidos; y si los quisieres servir juntos con el mismo cacito, los podrás echar sobre el plato, poniendo debaxo unas hojuelas, ò unas rebanadillas de pan, y si no, sirvelo en pellitas, adornando el plato con algunas conservas.

Huevos esponjados.

TOmarás media libra de miel, y otra media de manteca de bacas, y ponlo todo en un cacito al fuego; entre tanto batirás docena y media de huevos con claras, y quando esté cociendo la miel, y manteca, echa los huevos dentro, y ponles una cobertera encima con un poco de lumbre, y quaxarseha que parezcan huevos mexidos, y sirvelos sobre rebanadillas de pan. Estos huevos son mas para gente ordinaria, que para señores, que con ocho

ocho maravedis de miel, y un poquito de manteca podrá hacer una moza seis, ò ocho huevos, y con esto contentará à su amo. A estos huevos se les suele echar un poquito de azucar, y canela por encima. Estos mismos huevos podrás hacer rebueltos, echando la miel, y la manteca en un cazo, ò en una cazuela, y batir los huevos, mezclados con un poco de pan rallado, y echalos sobre la miel, y la manteca, y rebuelvelos con un cucharón, y se vendrán à hacer unos huevos rebueltos muy buenos, y sirvelos sobre rebanadillas de pan, y azucar, y canela por encima.

Huevos de alforja.

HArás dos docenas de huevos hilados, como está dicho en los de atrás, y ha de estár el azucar bien subido de punto, que haga hilo; y despues que estos huevos estén hechos, harás cinco, ò seis partes de ellos, y harás de cada par un bollo un poco larguillo, à manera de mostachón, y apretarloshas muy bien, y de esta manera harás los demás, y pondraslos sobre el tablero à que se enjuguen: luego los pondrás sobre la hoja del horno, sobre un papel polvoreado de harina, y metelo en el horno à fuego manso, y dexalos tomar una colorcilla dorada, que parezcan panecillos vizcochados, y de esta manera pue-

pueden ir en caxas adonde quisieren. A estos huevos se les suele echar en el almivar agua de azahar, ò algun otro color. Otros se hacen batiendo las yemas de huevos, y echando un poco de almivar en una tortera ancha: luego echar alli las yemas de huevos, de manera que se estiendan por toda la tortera, y que tengan grueso medio dedo; cubre la tortera, y echale lumbre abaxo, y arriba, y quaxarseha, y luego sacarlahas, y harás unas tiras del ancho de dos dedos, y cortarlashas, que queden como tabletas, y dexalas enjugar, y ponlas sobre la hoja del horno sobre unas cañitas, y darlehas un poco de fuego, que se sequen bien: luego las vidriarás con un poco de azucar, ò les darás un baño blanco. Este baño, y vidriado hallarás escrito donde se trata de vizcochos.

Huevos con cominos.

POndrás una olla con un poco de agua, y sal, y un poco de verdura picada, peregil, y yerva buena, y echarlehas un poco de buena manteca de bacas fresca, ò buen aceyte: sazonarás con todas especias, y unos pocos de cominos, y un grano de ajo, y batirás otra tanta cantidad de huevos, como hay de agua, y batelos bien, y echalos dentro en la olla, ò en una cazuela de barro, que esté el agua cociendo, y velo re-

rebolviendo con un cucharón, hasta que estén los huevos quaxados, que parezcan huevos rebueltos, y pondrás en el plato rebanadillas de pan, y sirvelos encima. Estos huevos de cominos los podrás hacer, batiendo los huevos con unos pocos de cominos, y sal, y pondrás la sartén al fuego con un poco de buena manteca, ò aceyte; y quando esté bien caliente, freirás en ella dos, ò tres granos de ajo, y saca los ajos, y echa los huevos, y rebuelvelos con un cucharón, hasta que estén enjutos, y sirvelos sobre unos picatostes. Estos huevos con cominos son buenos con sesos de ternera, ó de carnero, cociendo primero los sesos, y luego freirlos, y tener los huevos batidos con sal, y cominos, y echar los sesos dentro, y luego tomar un poco de manteca limpia, y calentarla, y freir los ajos en ella, y luego echar los ajos à mal, y echar los huevos en la sartén, y rebolverlos con un cucharón, hasta que estén secos todos estos huevos con cominos. Si tu señor no fuere amigo de ajos, no será mucha falta no llevarlos.

Capirotadas de huevos.

HArás torrijas con manteca, y huevos estrellados duros, y tendrás queso rallado, cosa de una libra: luego harás una zurciga, majan-

jando un poco de queso, y un grano de ajo, y echarás alli media docena de huevos crudos, y desatarloshas con caldo de garbanzos, ò agua tibia, y sazonarás con todas especias, pimienta, gengibre, nuez, y azafrán, y echarlehas un poco de manteca de bacas, y ponlo à cocer, trayendolo à una mano, porque no se corte, y armarás tu sopa con las torrijas, y los huevos estrellados: irás echando queso rallado entre lecho, y lecho, y las torrijas han de ir de esquina, y luego le echarás la zurciga por encima, y dos partes de huevos estrellados blandos, y su queso rallado por encima, y un poco de manteca muy caliente, y ponlo à quaxar en un horno.

Otra capirotada de huevos rellenos.

COcerás una docena de huevos duros, y luego partirloshas por medio, y sacarás las yemas; y de estas yemas, y un poco de queso rallado, y un poco de pan rallado picado todo: luego le echarás yemas de huevos crudos, hasta que esté blando el relleno, y sazona con todas especias, y sal, y torna à henchir los huecos donde salieron las yemas, y todo lo que pudiere caber en el medio huevo: luego batirás quatro huevos, y rebozalos, y frielos, y luego majar piñones, y queso, y un grano de

de ajo, y seis yemas de huevos, y desatalo con caldo de garbanzos, y sazona con todas especias, y cuece la zurciga: luego tendrás torrijas hechas, y armarás la sopa con ellas, y los huevos rellenos, y queso rallado: luego echar la zurciga por encima, y su queso, y manteca bien caliente: luego metela en el horno à quaxar. Esta sopa de huevos rellenos podrás hacer echando en el relleno unos pocos de piñones majados, y un poco de azucar, y todo el demás relleno, salvo ajos, que no han de entrar aqui; y para hacer la zurciga, majarás piñones, y sacarás leche de ellos con un poco de agua tibia; luego echarás media docena de huevos, los tres con claras, y harás tu zurciga, con dulce de azucar, y armarás la sopa con torrijas, y huevos rellenos, y en lugar de queso, azucar, y canela, rebuelto con un poquito de queso rallado, que sea muy bueno: y luego que tengas la zurciga cocida, echasela à la sopa, como está dicho en las de atrás, y echale su manteca muy caliente por encima, y ponla à quaxar en el horno. Y advierte, que los piñones majados han de ir rebueltos con la leche, y saldrá espesa, que es lo que se pretende.

Otros huevos rellenos.

ESTos huevos rellenos podrás hacer sacando las yemas, partiendolos por medio, y picar-

carlas con un poco de verdura, y un poco de pan rallado, y sazonar con todas especias, y canela, y un poco de azucar, y echales huevos crudos, quanto esté un poco blando el relleno: luego rellena los huevos, y rebozalos, y frielos; y luego sirvelos sobre torrijas con azucar, y canela, y zumo de limón. Estos no han de llevar queso, leche, ni piñones.

Huevos crecidos.

TOmarás doce huevos, y irás quitandoles las claras, dexando las yemas en los medios cascarones. Estas claras batirás con otros quatro huevos, y un poco de verdura picada, y especias, sal, y un poco de pan rallado, y pondrás una sartén al fuego con manteca; y quando esté caliente, echa las yemas dentro asi enteras, y frianse: luego sacalas, y rebozalas con las claras, y tornalas à echar en la sartén, y frielas: luego sacalas, y tornalas à rebozar con mas claras; y de esta manera irás haciendo, hasta que se acaben las claras, y vendrán à quedar los huevos muy grandes: luego harás unas torrijas, y una sopa con ellas, y los huevos, entremetiendo uno con otro, y tomarás caldo de garbanzos, sazonado con especias, y un poco de agrio, y su manteca de bacas, y media docena de yemas de huevos, y desatarlos con el caldo, ò bor-

dete. Y advierte, que esta sopa ha de llevar azucar, y canela entre los huevos, y las torrijas.

Huevos en escudilla.

TOmarás medio quartillo de agua clara, y ponlo à cocer con solo sal, que esté un poco mas salada del ordinario, y batirás seis, ò ocho huevos, y echarloshas en la cazuela donde está el agua cociendo, y rebuelvelos con un cucharon muy bien, hasta que se vayan quaxando, y harás huevos rebueltos, de manera que no estén muy quaxados, y sirvelos asi en su cazuela, si es nueva, sino en un platillo sobre unas rebanadillas. Y si no quisieres hacer mas de quatro, se podrán hacer en una escudilla de plata.

Huevos rebueltos.

TOmarás seis onzas de azucar, y echarlohas en medio quartillo de agua en un cacito, y echarlehas la quarta parte de vino, y ponlo al fuego; y quando cociere, echale doce huevos batidos, y rebuelvelos con un cucharon, hasta que se quaxen, y vengan como huevos rebueltos, de manera que no estén muy quaxados, y sirvelos sobre unas rebanadillas de pan, y echales un poco de azucar, y canela

por

por encima. Estos huevos son buenos, porque no llevan manteca, ni aceyte, y se pueden hacer en una escudilla de plata quatro huevos con dos onzas de azucar, y una gota de vino. Estos huevos se llaman por otra parte los huevos de Tolosa.

Huevos arrollados.

TOmarás un quarteron de almendras, y otro de azucar, y harás pasta de mazapán, y de esta pasta harás unos rollitos delgados, y de una ochava de largo; luego harás seis huevos, ù ocho, en tortillas muy delgadas, que no lleve cada tortilla mas de un huevo, y que tome toda la sartén, y embolverás un rollito de la pasta en cada tortilla, y hacer de ella una rosquilla, y trabarlahas con un palillo de oregano: luego batirás media docena de huevos, y rebozarás estas rosquillas, y frielas en manteca de bacas, y quitales los palillos, y sirvelas con miel, azucar, y canela por encima. Estos huevos arrollados se pueden hacer de pasta de mazapán, echando sobre las tortillas azucar, y canela, y arrollarlas, y rebozarlas, y freirlas, y sirvelas con su miel, azucar, y canela por encima.

Tortillas de agua.

BAtirás quatro huevos muy bien batidos con su sal: luego pon la sartén al fuego con

aceyte, ò manteca, que para estas no importa que sea bueno, ò malo el aceyte, porque no ha de llevar ninguno: en estando caliente el aceyte en la sertén, vacialo, y echale presto unas gotas de agua en la sartén, y tornalo à bolver cara abaxo, que se cayga tambien el agua: luego echa los huevos de presto, y rebuelvelos con un cucharon, como quien hace huevos rebueltos; y quando se vayan quaxando, arrollalos al medio de la sartén, recogiendolos, que venga à quedar redonda la tortilla, y gorda, à modo de un panecillo; y luego buelvela con la punta del cucharon; y de esta manera harás quantas quisieres. Y advierte, que estas tortillas han de llevar un poco de mas sal que las otras, y han de quedar tiernas por de dentro; y quando se hacen, ha de andar la sartén bien caliente: y quando se echáre el agua, no han de ser mas de unas gotas, y hase de vaciar este agua, y echar los huevos con tanta presteza, que no se enfrie la sartén, porque se pegaria la tortilla si se enfriase.

Tortillas Cartujas.

LAS tortillas cartujas has de hacer, ni mas, ni menos que las de agua, salvo que no han de llevar agua, sino calentar la manteca, ò aceyte: y quando esté caliente, vaciarlo todo, y echar los

los quatro huevos bien batidos, y rebolverlos con un cucharon, como la tortilla de agua, y quando se vayan quaxando, irlos recogiendo al medio de la sartén, y luego bolverla con la punta del cucharon, y ha de quedar tierna por de dentro, y gordita. Para estas es menester que sea el aceyte, ò manteca buena, y no eches mas de quatro huevos en cada una, que no saldrán buenas si echas mas.

Tortillas dobladas.

BAtirás doce huevos con su sal, y pondrás la sartén al fuego con buena manteca, y has de echar un poco de mas manteca, que la que se suele echar para las tortillas ordinarias, y echarás la tercia parte de los huevos en la sartén, y harás una tortilla redonda pequeña: luego buelvela con la paleta, y echa encima la otra tercia parte de los huevos, y acomodalos à la otra tortilla, de manera que se venga à cubrir la tortilla: tornala à bolver, y echar la otra tercia parte de los huevos, y torna à hacer otro tanto; tornala à bolver, y tostar por entrambas partes. Esta tortilla ha de salir sabrosa de sal.

Tortilla blanca.

TOmarás ocho, ò diez huevos frescos, segun fuere la sartén, y aparta las claras todas,

y dexa las yemas en los medios cascarones, y bate estas claras mucho, hasta que haga una espuma muy blanca, y toda sea espuma: entonces pondrás la sartén al fuego con cosa de media libra de manteca de bacas, que esté bien caliente: luego echa las claras dentro, y hacerseha como una esponja: luego vé echando las yemas sobre las claras, que quede la tortilla empedrada, y podrás echar algunas yemas mas de otros huevos, aunque no sean frescos; y con la manteca que anduviere por los bordes de la sartén, irás echando con la paleta por encima de la tortilla hasta que se quaxen las claras, y las yemas: sirvelas sobre unas rebanadillas de pan. Han de ir muy calientes à la mesa, y con harta sal.

Una tortilla con agua, y sal.

ECharás un poco de agua en la sartén, y un poco de zumo de limón: luego echarás media docena de huevos batidos, y velos recogiendo poco à poco, y se vendrá à hacer un bollito, como tortilla de agua, y se havrá embebido el agua, y el limón en los huevos: luego buelvela con la paleta, y sirvela caliente. Hase de calentar primero la sartén con aceyte.

Tor-

Tortilla con queso fresco.

TOmarás una docena de huevos, ò docena y media, tendrás una libra de queso fresco hecho rebanadas: luego picarás un poco de yerva buena, y mejorana, y un poco de aljedréa, picarlohas todo muy bien, y echalo en los huevos, y echale un poco de sal, y especias: luego pon la sartén al fuego con un poco de buena manteca, y echa los huevos dentro con las rebanadas de queso, y velas recogiendo lo mas presto que pudieres, porque no se derrita mucho el queso: luego buelvela de la otra parte, y sirvela caliente con unos picatostes encima.

Huevos de capirote.

TOmarás docena y media de huevos, y partiràs los cascarones por junto à las coronillas cerca de enmedio, y quitarlehas toda la clara, y quedense las yemas en los cascarones, y echarás un poco de sal, y anís en cada uno: luego pondrás la sartén al fuego con media libra de manteca de bacas, y menearás las yemas con un palillo, y iràs echando en la sartén estos cascarones boca abaxo, y luego veles echando de la manteca caliente por encima con la paleta, y vendrán à hacer una tortilleja en

la boca de cada cascarón ; sacalos de la sartén que se escurran, y harás unos picatostes angostos , y sirvelos entre los huevos. Son huevos secos , y de buen gusto.

Platillo de huevos dulces.

HArás unas torrijas de pan blanco, remojadas en leche, y frielas en manteca de bacas: luego cortalos en dados, y toma media libra de azucar, y ponlo en un cacillo , y echale medio quartillo de agua sobre el azucar , y picarás un poquito de verdura, y echalo dentro , y un poquito de vino , y zumo de medio limón, sazona con todas especias , y canela , y azafrán , y un poquito de sal, y echa los dados de las torrijas dentro , y media libra de manteca fresca , y cueza un quarto de hora , ò menos : luego batirás diez y ocho huevos con claras , y echalos dentro en el cacillo , y menealo que se mezclen los huevos con los demás materiales, y no lo toques mas, sino echale un poco de pan rallado por encima , y ponlo con un poco de lumbre abaxo , y arriba sobre una cobertera , y vayase quaxando poco à poco , hasta que esté bien quaxado, y esté dorado por arriba , y por abaxo : luego pondràs unas rebanadillas de pan en un plato: luego dexa caer el bollo desde el cacito al plato, sin que se buelva, sino que cayga co-

como está en el cacito, y echarlehas zumo de medio limón por encima, y un poco de azucar, y canela. Este plato adornarás con quatro, ò cinco cañutos de huevos encañutados, cortados en trocitos, y clavados en el bollo; y si no los tuvieres, servirlehas con unas rebanadillas de las torrijas metidas por el borde del bollo, y unas ruedas de limón à la redonda. Este plato es para dia de pescado, porque derechamente es platillo de cañas contrahecho, y si hay buena manteca fresca, es tan bueno como el de las cañas. Advierte, que este plato se puede hacer con cimas de cardo, que sean tiernas, con alcachofas quitadas las hojas; y se puede hacer con mollejas de cabrito, beneficiandolo como está dicho.

Huevos dorados.

PAra este plato es necesario que sean los huevos frescos, porque si no lo son, no salen bien. Tomarás una libra de azucar, y harás almivar, que no esté demasiado grueso, y apartarlohas, que esté medio frio, ò frio del todo: luego echarás en él veinte y quatro yemas de huevos crudos, y enteras; y quando lo quisieres servir, pon el cazo sobre buena lumbre, y quando el azucar subiere à cubrir los huevos, dexale dár un medio hervor, y entonces estarán bue-

buenos, porque están quaxados, y están tiernos, y si las yemas de los huevos dorados salen duras, no son buenos; estos servirás sobre unas rebanadillas de pan muy delgadas, y vayan calientes à la mesa, y el azucar que sobrare, echaselo por encima; las rebanadillas que vayan bañadas en almivar. Si no quisieres hacer los veinte y quatro huevos juntos, podrás hacerlo en dos veces, aunque bien se pueden hacer de una vez; y si fuere para algun enfermo que ha menester pocos, con tres, ò quatro onzas de azucar podrás hacer seis huevos. Y porque trato de que las yemas doradas vayan enceradas, te quiero dar un aviso para hacer los huevos en cascara que salgan encerados; que nunca salgan mas duros, ni mas blandos: echa los huevos frescos en un cacito con agua fria, y ponlos sobre buena lumbre, entonces tén cuenta quando alce hervor, que entonces están encerados, ni mas, ni menos; y si los quisieres mas que encerados, con dexarlos estár un poquito mas sobre la lumbre, estarán buenos, y aunque tengas el cacito junto al fuego con los huevos, y el agua se entibiare, no importa, que quando te pidieren la vianda, pondrás el cacito al fuego, y cocerá mas presto, y será la misma cosa.

Pri-

Fricasea de huevos.

TOmarás dos docenas de huevos, y cocerloshas duros, y luego mondalos de la cascara, y cortarloshas por el medio à lo largo: luego los cortarás en rebanadillas delgadas, como quien corta cebolla menuda à lo largo; y de que tengas deshechos todos los huevos, freirás un poco de cebolla menuda con buena manteca de bacas, y de que esté frita, echa dentro los huevos, y un poquito de verdura picada, y sazona con todas especias, y ahogarás estos huevos con la manteca, y la cebolla, y quando quisieres servir, echale un poquito de caldo de garbanzos, y vinagre, que estén un poco agrios, y echales un poco de mostaza, sirvelos sobre unas rebanadillas de pan.

Huevos en puchero.

BAtirás una docena de huevos con un poco de sal; y luego pondrás media docena de cubiletes de cobre al fuego, con un poco de manteca en cada uno, y dexalos calentar muy bien: luego echa en cada uno cosa de un huevo de aquellos batidos, y hacersehan como esponjas, y quando te pareciere que se podrán bolver, que será muy presto, buelvelos con la punta

ta del cuchillo, y frianse por el otro lado, y saldrán unos huevos redondos, y parecerán esponjas: sacalos à que se escurran de la manteca, y sirvelos con miel, y azucar, y canela por encima.

Sopa de huevos escalfados en leche.

PAra esta sopa es necesario que los huevos sean frescos, porque si no lo son, no salen bien, porque se desparraman las claras, y quedan las yemas descubiertas, y asi pondrás agua à calentar en una sartén grande, ò en otra pieza de cobre ancha, y quebrarás doce huevos frescos en un plato, con cuidado que no se quiebre alguna yema; y quando la pieza del agua esté cociendo, tomarás una cuchara limpia, y metela en el agua, y traerlahas al rededor apriesa para que mueva el agua: luego saca la cuchara, y echa los huevos dentro, y no tornes à meter la cuchara, sino dá unas puñaditas con la mano en el astil de la pieza, y dexa quaxar los huevos, de manera que las claras estén quaxadas, y las yemas blandas: luego sacarás la pieza del fuego, y vé echando agua fria por un ladito de la pieza, è irá saliendo la caliente por encima del borde, y echarás agua fria hasta que esté tibia la en que están los huevos escalfados: luego tostarás rebanadas de pan, y armarás una sopa, y

echa-

echarás en un cacito un poquito de harina floreada, y un quarteron de azucar, y desatarlohas con cerca de media azumbre de leche, y un granillo de sal, y echale un poquito de buena manteca fresca, y ponlo sobre un poco de lumbre, y velo trayendo à una mano hasta que dé un hervor: luego sacalo, y moja la sopa que esté bien empapada, y irás sacando de los huevos escalfados con la espumadera, ò paleta, y iraslos asentando sobre la sopa, y tornarás à echar mas leche de la del cacillo sobre la sopa, y los huevos, y cubrelo con otro plato, y estofese un poquito.

Sopa de huevos estrellados con leche.

HArás unas pocas de torrijas, y luego cortalas que sean un poco largas, y angostas, y estrellarás una docena de huevos un poco duras: luego batirás cerca de media azumbre de leche con quatro huevos con claras: luego armarás una sopa de los huevos estrellados, y torrijas, de manera que vayan mezclados los huevos con las torrijas, y entre lecho, y lecho un poco de azucar, y canela, y un poco de manteca de bacas, y echale la leche con los huevos, de manera que se empape bien la sopa, y luego echale su azucar, y canela, y ponlo à quaxar en el horno.

Tor-

Torrijas de pan.

TOmarás pan blanco mollete, y que sean los panecillos tiernos, y redondos: cortaràs una docena de torrijas redondas, que sean un poquito gordas, y pasalas por un poquito de leche, y luego ràspales un poco de sal por encima: luego pondrás la sartén al fuego con harta manteca, y harás cada torrija de por sí, y batirás docena y media de huevos, y mojarás una torrija en ellos, y tomarlahas con una cuchara cerrada, de manera que vaya la cuchara llena de huevos, y echa la torrija, y los huevos todo junto en la sartén, y hacerseha como una esponja: luego carga la torrija con la cuchara cerrada, y con la paleta vé recogiendo los huevos encima la torrija, y luego buelvela con la paleta, y friase bien, hasta que esté un poco morena; y de esta manera podrás hacer las doce torrijas con los diez y ocho huevos, y luego pasalos por almivar; y si no lo tuvieres, sirvelas con miel, y azucar raspado por encima.

Sopa borracha.

ASarás torreznos de las Garrobillas, ò de otra parte, que sean buenos, y no tengan sal: luego harás torrijas de pan blanco, y sean un

un poco grandes, y tendrás hecha media libra de azucar en almivar, y mojarás las torrijas en vino tinto: luego los pasarás por el almivar, que dén un hervor en él: luego harás otro tanto al tocino: luego untarás un plato con manteca fresca de bacas, y harás un lecho de torrijas, y echale canela por encima, y asentarás los torreznos, y echarlehas canela, y echarás torrijas encima, de manera que se vean las puntas de los torreznos, y mezclarás un poco de vino con almivar, lo que vieres que podrá embeber la sopa: mojala con este vino, y almivar, y dexala estofar: es menester para cada sopa borracha media libra de azucar; y si el plato fuere un poco grande, serán menester cosa de tres quarterones.

Otra sopa borracha.

ASarás los torreznos, y un lomo de carnero, que sea muy tierno, y harás unas pocas de torrijas: luego harás los torreznos en rebanadas pequeñas, y larguillas, y cortarás el carnero cada costilla de por sí: luego untarás el plato con manteca fresca de bacas, y harás un lecho de torrijas, y echarás azucar, y canela por encima: luego irás armando sobre este lecho la sopa, poniendo una rebanada de tocino de cantera, y luego una torrija tambien de cantera:

ta: luego una costilla de carnero, todo esto muy junto uno con otro, y algunas rebanadas de tocino en el medio, y unas yemas de huevos duras: luego echar azucar, y canela por encima, y moja la sopa con vino blanco, y echale azucar, y canela, y dexala estofar.

Otra sopa borracha.

ASarás cabrito, pollos, ò aves, ò perdices, ò pichones, y haraslos pedazos; y si son aves, en quartos, y rebozalos con huevos, y frielos: luego harás torrijas, y mojalas en un poco de vino, que tenga un poco de azucar: luego tomarás el rebozado, y echale un poco de pimienta, zumo de limón, y dale una buelta, que tome el gusto del limón, y dale pimienta: luego arma la sopa de torrijas, y cabrito, ò aves rebozadas, mezclado uno con otro, y vayan algunas torrijas de cantero, y entre torrija, y torrija un pedazo de cabrito, ò quarto de ave, y su azucar, y canela; y luego echale lo que sobró de mojar las torrijas; y si no huviere harto, echale mas vino tinto, ò blanco, como quisieres, y echa el azucar, y canela por encima, y dexala estofar. Esta sopa ha de llevar media libra de azucar, y estos materiales, que se ván señalando, se ván poniendo respecto de un plato mediano; y si fuere un plato grande, claro está que no

no se podria hacer sin añadir mas recado; y si lo quisieren hacer en una flamenquilla, no sería menester tanto.

Otra sopa borracha fria.

ESta me parece que es la fina sopa borracha, pues no lleva mas de pan, vino, y azucar. Tomarás unas rebanadas de pan mollete, que sean un poco gordas, y redondas: luego tendrás media libra de azucar molido, y mezclado con canela, y tomarás media azumbre de vino, que sea bueno, y suave; y ha de ser blanco, y irás remojando estas rebanadas de pan, y asentandolas en el plato, y echarás azucar, y canela por encima, y sea harto; y de esta manera irás haciendo tu sopa, y echando el azucar, y canela hasta que se acabe el pan, y esté lleno el plato, y echale mucho azucar, y canela por encima. Esta toda ha de ser fria, y se puede comer en las colaciones.

Empanada de pernil de tocino.

ECharás el pernil en remojo, que esté bien remojado, y cuecelo, y echa en el cocimiento una azumbre de vinagre; y quando vieres que el tocino está mas de medio cocido, sacalo, y asientalo en un cazo, y echale

del cocimiento en que se coció quanto se bañe,y echale media azumbre de vino blanco, y salvia , mejorana , y hysopillo , y ponlo sobre lumbre , que cueza , y un poco antes que lo quieras sacar,echale unas hojas de laurél, y no cueza mas de un hervor con ellas , y sacalo , y enfriese, y sazona con todas especias,y canela, y empanalo en masa negra, y la empanada sea de dos hojas, y harasle su faccion en el jarrete, que se eche de vér que es pernil; quando salga del cocimiento,ha de salir entero, un poco teniente. Y advierte, que el azumbre de vinagre que se le echó, es porque la vinagre encrudece la carne, y no le dexa hacer hebras,que si fuera para servir asi fiambre,no le havias de echar vinagre ninguna hasta que lo estofáras ; mas el uno,si le echares una azumbre, ò dos al cocer, le hiciera mucho provecho; mas la vinagre no se le ha de echar hasta el estofado , y ha de ser poca, no siendo para empanar.

Una empanada de menudos de Pabos.

TOmarás un menudo de pabo , que son los alones, el pescuezo, los pies, y la molleja: luego desollarás los pescuezos , y harás un relleno con higadillos de los mismos pabos , ò de aves, friendo un poco de tocino , y cebolla, y los higadillos , y echales un poco de yerva bue-

buena, y luego echa quatro huevos crudos, y rebuelvelo sobre la lumbre hasta que esté bien seco:luego sacalo al tablero,y picalo muy bien, y echale un poquito de pan rallado, y echarlehas dos huevos crudos, y sazona con todas especias,y agrio de limón,y sal; y con este relleno hinchirás la morcilla del pescuezo: luego tomarás los alones, y pelarloshas en agua, y cortarles las puntas, y cuezanse asi enteros, y cortarás el pescuezo por medio, y cueza todo junto con la molleja, y los pies, y la morcilla con un poco de agua,sal, y tocino;y despues de cocido sacarlohas que se enfrie, y harás una masa dulce como de empanada Inglesa, y empanalo con ella, y echando unas lonjas de tocino debaxo, y sazonarlo de sal, y especias,y echa otras lonjas de tocino encima,y cierra tu empanada, y cuezase. Y advierte, que para cada empanada son menester dos menudos con sus dos morcillas de los pescuezos; y si no huviere pabos, se puede hacer de gansos, aunque no son tan buenas; y si fuere dia de carne, podrás hacer el relleno con carne en lugar de los higadillos.

Un pastél de membrillos.

TOmarás dos libras de azucar, y harás almivar de ellos: luego harás docena y media de huevos hilados en este almivar: luego echa-

rás ocho, ò diez membrillos sobre el almivar, y echarlehas agua, de manera que se cubra, y echarlehas unas rajas de canela dentro, y dos pares de clavos enteros, y un poco de vino: luego ponlo à cocer todo poco à poco, que se vayan conservando los membrillos, y tapalos con una cobertera, y de quando en quando dales una buelta con el cazo, y quando estén bien conservados, y con buena color, sacarloshas del almivar que se enfrien: luego harás un pastelon de masa blanca, y meterás membrillos dentro: luego meterás los huevos mexidos entre membrillos, y membrillos, y dentro de ellos, porque se han de conservar enteros, y luego cierra tu pastél, y en estando cocida la masa, abre el pastél, y hinchelo de almivar, y metelo en el horno asi destapado, para que los huevos se tuesten un poco, y tomen una colorcilla dorada. Y advierte, que si fuere dia de carne, le podrás echar una caña de baca hecha trozos; y si no le quisieres echar huevos mexidos, con sola la caña de baca que le eches, y unas yemas de huevos duras, parecerá muy bien; y à estos pasteles que no llevan huevos mexidos, has de echar unas rebanadas de pan blanco tostadas entre membrillo, y membrillo, y despues de lleno el pastél con el almivar, parece muy bien.

Pas-

Pastelillos Saboyanos.

TOmarás carne de ternera, y picarasla muy bien con su tocino, y luego la perdigarás, y sazonarla con pimienta, nuez, gengibre, y un poquito de azafrán, y sazona de sal: luego harás unos cubiletillos muy pequeños, y hinchelos de esta carne, mezclando alguna caña picada con ella: luego cubrelos con ojaldrado, y cuezanse: batirás unas yemas de huevos con un poco de zumo de limón, y un poco de caldo, y cebarás los pastelillos muy sutilmente, de manera que no se eche de vér que se han abierto. Y si alguna vez quisieres hacer estos agridulces, podrás, y raspa un poco de azucar por encima del ojaldrado. Estos han de ser muy chiquitos, y no han de ser de carnero, sino de ternera.

Un pernil cocida sin remojar.

COcerás este pernil en agua sola, y que sea la pieza donde se cuece bien grande, que ande nadando en el agua; y quando vieres que está medio cocido, has de hinchir una vacía de agua fria, y ponla junto al caldero donde se está cociendo el pernil, y sacalo del caldero, y echalo en el agua fria, asi cociendo como

está, y dexale estár medio quarto de hora, y tornalo al caldero, y cueza, y de alli à otra media hora tornale à hacer otro tanto, y se enternece, y se corta la hebra, y despues lo podrás acabar de cocer, y estofarlohas con harto vino, y un quartillo de vinagre, y las yervas del jardin, salvia, mejorana, y hysopillo en un cazo, y echale del cocimiento en que se coció, hasta que se bañe, y taparlohas con una cobertera, y cueza media hora; y quando lo quisieres sacar, echale unas hojas de laurél, y no cueza con ellas mas de un hervor, y sacalo, y levantale el pellejo, y arrollaselo al jarrete muy bien, y metele unos clavos enteros por el pernil, y echale harta canela por encima, y un poco de pimienta. La carne de estos perniles, despues de remojados los torreznos, es bueno echarlos en leche, ò en vino, media hora antes que se hayan de asar.

Cómo se hace el alcuzcuz.

TOmarás medio celemin de harina floreada, y echarlehas medio quartillo de cemite cernido, que sea de tahona, si fuere posible, y mezclarlohas todo junto; y esta harina la has de echar en una pieza de cobre ancha, y llana, ò en alguna artesilla de palo, ò en una serilla redonda de las de Valencia, que tambien se

se puede hacer alli como en el cobre,y aun mejor: luego tendrás en una pieza agua tibia, y tendrás un hysopillo, y esta agua ha de estár salada,como para ojaldrar,y vé echando con el hysopillo de aquel agua sobre el harina,de manera que las gotas del agua caygan muy menudas sobre el harina, que en esto está el toque de torcer bien el alcuzcuz, y irás trayendo la mano estendida por encima la harina, y siempre à una mano: luego tornarás à echar mas agua con el hysopillo,y andar con la mano estendida sobre el harina; y de quando en quando meterás la mano, y rebolverás el harina lo de arriba abaxo;y de esta manera irás haciendo hasta que la harina ande haciendose muchos granillos, y que no tenga polvo: luego tendrás dos harnerillos, el uno ha de tener los agujeros, que no pase por ellos mayor grano que de mijo, y el otro ha de ser, que pase por él, del tamaño de un grano de rabano, ò un poquito mayor: luego cernerás este alcuzcuz con el harnerillo chico sobre una pieza, y todo lo que quedare arriba echalo sobre el harnerillo grande, y ciernelo sobre unos manteles limpios, de suerte que no haga monton; y de esta manera irás cerniendo todo el alcuzcuz; y todo lo menudo que huviere pasado por el harnerillo chico, y lo que no huviere pasado por el harnero grande,lo junta otra vez todo junto

en la pieza donde se tuerce el alcuzcuz,y estregarlohas entre las manos, y tornarás à torcer, trayendo la mano estendida por encima; y si vieres que tiene polvo, echale unas gotas de agua con el hysopillo, y tuerce con fuerza; y quando el alcuzcuz se comienza à torcer, ha de andar la mano muy liviana; y quando veas que no tiene ya polvo,ha de andar con mucha fuerza,y de esta manera lo irás torciendo,y cerniendo sobre los manteles,y dexalo secar: luego echarlehas en su alcuzcuzero, que es una pieza de barro, ò de cobre, con muchos agujeritos en el suelo un poco angosto, y romo de abaxo,y ancho,y abierto de arriba; y luego tomarás una olla un poco grande,media de agua, y ponle un borde de masa mezclada con unas estopas, y mojalo con un poquito de agua, y asentarás el alcuzcuzero sobre esta olla con su alcuzcuz; luego echarle masa à la redonda, y mas estopas, porque en ninguna manera ha de resollar la olla, sino es por de dentro del alcuzcuzero, y pon la olla sobre la lumbre, que cueza amorosamente, y luego comenzará à salir el vao de la olla por el alcuzcuz; y si sintieres que no sale bien, meterlehas un cuchillo por el alcuzcuz abaxo hasta llegar al suelo, y menea la punta del cuchillo en el suelo del alcuzcuzero, y luego saldrá bien, y cueza por espacio de mas de una hora larga: luego sacalo,

lo, y echalo sobre un tablero, y toma un poco de manteca, ò aceyte, y moja las manos, y estrega el alcuzcuz, porque de esta manera se desgranará muy bien: y si acaso tuviere algunos burujoncillos, será menester cernerlo por otro harnerillo, un poco mas ancho que ninguno de los dos con que se cernió. Aora resta decir, cómo se ha de guisar este alcuzcuz.

Cómo se guisa el Alcuzcuz.

PAra guisar este alcuzcuz has de moler azucar, y echar un poco de canela, y tomarás el alcuzcuz, y irlohas echando en una almofia, ò cazuela de barro, ò alguna pieza de plata, è irasle echando azucar, y canela entre lecho, y lecho, y no has de henchir la pieza, porque crecerá la tercia parte; y quando lo tengas en este punto, tendrás una olla de caldo, adonde se haya cocido un pedazo de baca, y una gallina, y un poco de carnero, y tocino de pernil, porque lo gordo no vale nada para esto; y ha de tener esta olla sus verduras ordinarias, peregil, y cilantro, y yerva buena; y con la grasa de este caldo mojarás el alcuzcuz, y él empapará luego el caldo, y tornarlohas à mojar; y tambien se tornará à empapar: y esta almofia, ò porcelana, ha de estár sobre una olla que esté

esté cociendo poco à poco, y taparás el alcuzcuz con un plato; y quando el alcuzcuz esté remojado, y granujado, le podrás poner alguna cosa encima, como es una cola de carnero cocida, y tostada, ò un ave enterrada en el alcuzcuz, y sus yemas de huevos duras por encima, ò unos cogotes de carnero cocidos, y tostados: la gallina, si la huvieres de servir con el alcuzcuz, es necesario que esté cocida, quando asentáres el alcuzcuz, y ponerla en la almofia, è ir echando el alcuzcuz por encima, hasta que se cubra, y luego remojarlo con el caldo, y adornarlo con las yemas de huevos. Este alcuzcuz se puede hacer sin dulce, no mas de remojado con su caldo; y si no fuere dia de carne, remojarlohas con el caldo de garbanzos, sazonado con buena manteca de bacas fresca.

Ojaldrillas de manteca de bacas.

HArás un rollo de ojaldrado con manteca fresca de bacas, y luego harás unas cubiertas, como para tapar pasteles, un poco mas gorditas de los bordes: luego tendrás hecha una pasta de yemas de huevos duras, y azucar molido, y canela, de manera que esté bien dulce, y echarás un poco de esta pasta encima de una de aquellas hojas de ojaldrado, y cubrirlahas con

con otra, y harás un pastelillo de dos hojas, de manera que queden los bordes muy redondos, iguales, y gorditos, y cuecelas en el horno sobre papeles, y despues de cocidas, pasalas por buena miel, ò por algun almivar. Estas mismas ojaldrillas podrás hacer en dia de carne con manteca de puerco el ojaldrado, y añadirás à la pasta cañas de bacas cocidas, y cortadas muy menudas, y mezcladas con las yemas de huevos duras, azucar, y canela, que viene à ser derechamente como la fruta de cañas. Pasalos por el almivar, y sirvelas con un poco de azucar, y canela por encima.

Otras ojaldrillas chicas.

ESTas ojaldrillas podrás hacer de dos hojas de ojaldrado de manteca de puerco. El relleno ha de ser de pasta de mazapán, como tengo dicho en las ojaldres rellenas. De masa de levadura harás pasta, ò mazapán con media libra de almendras, y media de azucar, y echale un poco de agua de azahar, y un poco de clavo molido, y un poco de canela, y una migaja de nuez; y à esta pasta le darás un hervor sobre la lumbre en un cacito, rebolviendolo con un cucharón: luego sacalo, y harás unas torrijas redondas, y delgadas de esta pasta: luego otras del ojaldrado, que sean mas anchas, y pondrás entre

tre dos hojas de ojaldrado una de la pasta, y cerrarlahas que queden los bordecillos gordos: y de esta manera harás las demás, y untalas con manteca, y cuecelas sobre quartillas de papel; y quando estuvieren cocidas, echales un poco de buena miel por encima de toda la ojaldrilla, y echale azucar, y canela por encima de la miel, y tornalas al horno un poco, quanto se embeba la miel, y se tueste un poco el azucar, y canela, y sirvelas calientes.

Cabrito relleno asado.

FReirás unas rebanadillas de tocino gordo, y echarlehas un poco de cebolla cortada à la larga, y delgada, y freirlahas con el tocino, quanto esté el tocino, y la cebolla medio frita: luego tendrás el higado del cabrito perdigado en agua, y los livianos cocidos, y cortarloshas en rebanadillas muy delgadas, y ahogarlohas con la cebolla, y el tocino en la sartén, y echarlehas un poco de verdura entera, y ahoguese todo, y batirás seis huevos con claras, y echalos dentro en la sartén, y ponla sobre la lumbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y sazona con todas especias, y sal, y zumo de limón, y metele otros dos, ò tres huevos crudos, y una migaja de azafrán: luego rellena el cabrito, toman-

mando medio cabrito, y cortandole el pescuezo à cercén, y por entre las espaldillas, y el pescuezo has de hacer un agujero entre la téz del cabrito, y las costillas, de manera que venga à quedar todo hueco hasta la pierna; y luego vé metiendo el relleno, que se hinche todo aquel hueco hasta la pierna; y luego coserás la boca del agujero, y perdigalo en agua, y mechale la pierna, y la espalda muy bien frisada, y lo de enmedio rebozalo con un pliego de papel untado con manteca, y asalo, y sirvelo con sus rebanadillas de pan blanco, y unas ruedas de limón.

Cabrito relleno cocido.

SI quisieres hacer este cabrito relleno en platillo, picarás carne de ternera, ò de cabrito, con tocino, y un poco de riñonada de carnero, ò de ternera, y meterlehas huevos hasta que esté blando, y sazonarás con todas especias, y agrio de limón, y sal, y cortaràs una caña de baca en trozos, y mezclarlohas todo, y dos, ò tres yemas de huevos duras, partidas en quartos, y tomarás medio cabrito, y cortarasle la pierna, y harás un agujero por la punta de la cintilla, y meterás el cuchillo entre las costillas, y la téz del cabrito, y harás de manera que quede todo hueco hasta debaxo la espaldi-

dilla, y rellenala,y cierra el agujero, y pondrás à cocer esta cintilla de cabrito en buen caldo con especias, y un poco de verdura picada, y la piernecilla la tendrás picada juntamente con el relleno; y de lo que sobrare harás un albondigón muy grande, que lleve enmedio yemas de huevos en quartos, y trozos de caña de baca, que sean un poco largos, y cueza con caldo; y quando esté cocido, quaxarás el caldo donde se coció el albondigón con dos, ò tres yemas de huevos, y su agrio, y sacarás el albondigón, y haráslos quatro quartos, y asentarlohas sobre unas rebanaditas de pan en el plato, à modo de cruz, que salgan las puntas hasta el borde del plato, como rebanadas de melon, y asentarás la cintilla rellena encima, y echarlehas del caldo, que tienen huevos por encima;y unas ruedas de limón al rededor: suele parecer muy bien, y se le pueden echar algunas veces cogollos de lechugas.

Platillo de Cabrito.

ESte plato de cabrito relleno en platillo, que está escrito atrás, podrás hacer de la carne que te sobró del relleno, algunas veces un poco de pastél en bote, y servirlohas sobre rebanadas de pan; y luego asentarás la cintilla sobre el pastél en bote, y otras veces podrás hacer

cer albondeguillas, y asentaràs la cintilla rellena en el plato, y las albondeguillas al rededor, y otras veces podrás armar la piernecilla del cabrito, y adornarla con piñones, y yemas de huevos, y algunas pasas de Corinto; y luego tostaràs la cintilla rellena sobre las parrillas con un poco de pan rallado, y harás una sopilla dulce, y asentarás la cintilla, y la piernecilla sobre ella, y adornarás el plato con algunas ruedas de limón.

Otro plato de medio Cabrito.

COrtaràs la pierna del cabrito, y picarlahas, y sazonarlahas, como está dicho en el cabrito relleno en platillo, y lo demás del medio cabrito asarlohas, y cortarlohas en pedazos, y salpimentarlohas con sal, y especias: luego rebozalo con huevos, y frielo con manteca de puerco, y la carne que tienes picada de la pierna vela tomando à pedazos un poco largos, y rebozala con huevos, y friela, y sirvelo con azucar, canela, y zumo de naranja, todo junto con unas torrijas.

Sopas à la Portuguesa.

ECharás à cocer baca, que sea manida, y gorda, y echarlehas un ave, y un pedazo de

de tocino de pernil, y algun brazuelo de carne; y quando esté cocida la baca, echa de todas verduras, y una rama de eneldo, y un cogollo de poleo, y un poco de ajedrea, y cantidad de cilantro verde: no ha de llevar ninguna especia. Hasle de echar tanto vinagre como quepa en una cascara de avellana, y pruebala de sal: luego harás las sopas en una porcelana grande, ò almofia. El pan ha de ser mollete, y no se ha de cortar con cuchillo, sino con la mano, unos pedacitos grandes como nueces, y mayores, y mojarlashas con el caldo de la baca, de manera que no estén muy empapadas la sopas, y servirás encima unas rebanadas de baca gorda. Algunos señores no quieren eneldo, porque tiene mucho humo, y en su lugar podrás echar unos cogollitos de berzas.

Sopa de baca à la Portuguesa, contrahecha en dia de pescado.

LA sopa de baca se contrahace en dia de pescado de esta manera: Tomarás berzas crudas, que sean repolludas, y hinche una olla de ellas, y echale dentro cantidad de cilantro verde, y unas matas de yerva buena, y un manogillo de ajedrea, y tres, ò quatro cogollos de sandalos, y echale un poco de buena manteca de bacas: luego echale el agua que pudiere entrar has-

hasta que se hincha : sazonala de sal, y ponla à cocer, hasta que estén las berzas cocidas, y tendrán las sopas el gusto como las de baca. Estas sopas à la Portuguesa comen mucho los Portugueses.

Otra Sopa de baca.

COcerás baca de pierna, y de la cadera, que sea gorda, y harás rebanadas de ella: luego tostarás unas rebanadas de pan, y untarás un plato con la grasa de la misma olla ; y tendrás queso rallado, que sea muy bueno, y echale de la grasa de la olla, y mezclalo todo que esté como papin, un poco ralo, y vé mojando las rebanadas de pan en el queso, y la grasa, y velo asentando en el plato : luego harás otro tanto à las rebanadas de la baca, y asentarlas sobre las del pan, y echarasle mas queso por encima, y de la grasa de la olla. En este queso se ha de echar un poco de pimienta, y un poco de nuez, y ponlo todo dentro en el horno, dexalo quaxar un poquito, y sirvela caliente. Esta sopa de baca harás de otra manera, picando la baca despues de cocida con cuchillo chico, como quien hace gigote, y tomaràs queso rallado, y grasa de la olla, que tenga pimienta, y nuez, como está dicho ; y has de mojar las rebanadas en el queso, y la grasa de la olla, y

asentarlahas en el plato : luego tomarás rebanadas de baca, y harás otro tanto, poniendolas junto al borde del plato : luego echa queso rallado en la baca picada con su pimienta,y nuez, y caldo con mucha grasa,y una migaja de azafrán, y echale dos yemas de huevos mas; todo esto junto echarlohas en el plato, y ponle por encima unas rebanadillas de queso, y una caña de baca: tambien echa rebanadillas, y mete el plato en un horno, y tuestese alli un poco: y entiendese que el queso ha de ser muy bueno de yerva.

Cómo se adereza la ubre de la Javalina.

LA ubre de la javalina, quando está criando, ò está preñada, cocerlahas, y de que esté cocida,echala en adobo de sal,y oregano, y un poco de vino, y de todas especias, y un poco de hysopillo,y mejorana: hase de echar la ubre en adobo, en sacandola de la olla asi caliente, porque lo tomará en dos, ò tres horas; y luego mecharlahas, y asarlahas en el asador; y si no abrirlahas por medio, y tuestala en las parrillas, y servirlahas con un poquito del adobo, y un poco de agrio de limòn. Tambien podrás servir esta ubre tostada, y asentada sobre unas rebanadas de pan tostadas; y luego harás una prebada con vino tinto, y un poco de vi-

na-

nagre, azucar, pimienta, canela, gengibre, y unos clavos enteros, y un poquito de caldo, y cueza hasta que comience à tomar punto el azucar, y echalo por encima de la ubre, y las rebanadas de pan, de manera que se bañen bien, y ponlo à estofar un poquito, y sirvela caliente. Tambien podrás servir esta ubre con salsa de guindas, tomando dos libras de guindas quitados los huesos, y los pezones, y echarle media libra de azucar, y un poco de vino tinto, y dos pares de clavos enteros, y unas rajitas de canela, y dexalas cocer hasta que estén conservadas, y podrás echar las guindas sobre rebanadas de pan tostadas, y salsa de agráz por encima de todo. Esta ubre podrás servir, como está dicho, sobre rebanadas de pan tostadas, y salsa de agráz por encima, y otras veces con salsa de granada. Estas salsas de agráz, y de granadas hallarás escritas adonde se trata de capones, y pollos asados; y en lugar de ubre de javalina, podrás hacer todas las cosas que están dichas con ubre de baca, y de lechonas mansas.

Conejos rellenos.

LOS conejos rellenos se han de pelar como lechones en agua caliente, y luego hacer su relleno de la manera que está escrito atrás para cabrito relleno asado; y se ha de rellenar por

dentro del huevo, y coserlo, y ponerle una broquetilla en las piernas, y meter el asador por debaxo de esta broqueta, y vaya por defuera de la barriga hasta los pechos, y torne à entrar por los pechos, y salga por la cabeza, y asese, yendolo lardeando à la redonda con manteca, que haga sus cueros como lechon; y si el conejo fuere muy gordo, y tuviere grasa en los riñones, en lugar del relleno le pondrás unos granos de agráz con un poco de sal, y pimienta; y luego cose tu conejo, y ponle su broqueta, y ponle una longita de tocino ancha, y muy delgada encima del lomo, y asese: sacalo, y descoselo, cortandole todas las hijadas, y sirvelo barriga arriba, descubrirá la grasa del conejo, y los agraces; y si quisieres servir el conejo gordo, y que no se derrita la grasa de los riñones, sino que salga entera, y blanca, como quando está cruda, desuellalo, y lavalo, de manera que no se desperdicie la grasa, y ponlo barriga arriba, y echale un poco de sal, y una longita de tocino gordo, que cubra los riñones, y espetalo, y coselo, de manera que el asador no entre por el hueco de la barriga, y ponle otra lonja de tocino en el lomo, ò la mecha, y asese, y descoselo, cortando la cosedura, y parte de las hijadas, y quita la lonja de tocino, y hallaràs el conejo con sus riñones cubiertos de grasa, como quando estaba crudo.

Có-

Conejos en empanada.

ESTos conejos gordos son muy buenos empanados con masa dulce, y puestos boca arriba con una lonja de tocino gordo sobre los riñones, y sirvelo caliente, y quitale la lonja del tocino, y hallarás el conejo con toda su gordura. Estos conejos asados no tienen otra salsa mejor que aceyte, y vinagre.

Perdices asadas con aceyte.

POndrás à asar la perdiz, que sea tierna, y tomarás un poco de aceyte con dos tantos de agua, y un poco de sal, y batelo como huevos hasta que esté un poco blanco, y luego ponlo junto al fuego, y irás lardeando la perdiz con las plumas en lugar de manteca, y quando esté asada, hasla de servir con esta misma salsa, que esté un poco salada: tiene muy buen gusto, y su Magestad las come de esta manera muy ordinariamente.

Pasteles de carnero, y de pernil de tocino.

TOmarás unos torreznos de buen tocino de Garrobillas, ò de otra parte que sean buenos, que tengan quitado el cuero, de ma-

nera que quede lo gordo del torrezno con lo magro, y remojese muy bien; y quando esté bien desalado, y escurrido del agua, pícalo muy bien, y luego picados, tanta carne de pierna de carnero, y mezclalo todo, y ponlo en un cacito, y echalo un poquito de caldo, y perdigalo muy bien, que esté bien granujado: luego tendrás un poco de azucar en almivar, y echa esta carne dentro, y dale alli unas bueltas sobre el fuego, y sazona con muy poca especia, y sal, y echale un poco de canela molida: luego dexalo enfriar, y haz tus pastelillos anchuelos, y baxos de borde de masa dulce, è hinchelos, y cuecelos, y quando los quisieres servir, echales un poco de caldo de la olla, sin otra cosa ninguna. Estos se pueden guardar ocho, ò diez dias; y quando los quisieres servir calientalos, y echarleshas un poco de caldo, porque no estén muy enjutos. Advierte, que si son para guardar, que no se les ha de echar caldo quando se cuezan, sino quando se huvieren de servir, porque ellos están como conservados. Havrá menester un plato de estos dos libras de carnero, y una de tocino magro, y media libra de azucar.

Artaletes asados.

ADonde traté de los artaletes, no puse de los que se pueden asar en el asador. Para es-

estos harás unas chuletas de ternera muy delgadas, y un poco mas largas que las de los otros, y batelas con la buelta del cuchillo, y echales un poco de sal, y has de picar un poco de tocino gordo muy picado, y pon en cada una un poquito, quanto se unte toda la chuleta, y pica un poco de riñonada de ternera, ò carnero, que esté granujada, y pica un poco de verdura, y mezclaraslo todo con docena y media de huevos duros, y de que esté todo mezclado, sazona con todas especias, y sal, y zumo de naranja, y vé echando por encima de las chuletas, que no sea mucha cantidad: luego velas arrollando como ojaldrado, y tendrás un poco de relleno à una parte, y en acabando de arrollar el artalete pon los cabos en el relleno, y aprieta un poco, y pegarseha de ello, y velos espetando en un filete, que es un asadorcillo delgado; y si no, en una broqueta de hierro, ò de caña, y pondrás los artaletes en dos de estas, y atarlashas à un asador gordo, una de una parte, y otra de otra, y asarloshas, y harás una sopa, la que te pareciere, y asientalos encima, y adornalos con algunas ruedas de limón mondado, porque la cascara en calentandose amarga.

Torta de Dama.

TOmarás una libra de almendras con su cascara, y tostarlashas, y majalas con una libra de azucar muy majadas; y luego tendrás la carne de quatro pichones asados, y descarnados, y quitados los pellejos, y se picará muy bien, y se majará con las almendras, y se ha de pasar por la estameña, echandole en el almiréz onza y media de agua de azahar, y quatro yemas de huevos, y medio quartillo de natas, y un poco de olor, y con esto lo acabarás de majar, y pasalo por la estameña, ò cedacillo de cerdas, de manera que pase toda, salvo algunos granillos de las almendras que quedaren en el cedacillo; y luego harás una masilla muy fina, y tendrás una hoja de masa muy delgada, y la asentarás en una tortera, y echarás en la pasta un poco de canela, y una migaja de clavos, y echarás esta pasta dentro, que será negra, y cortala à la redonda por un poco mas arriba de la pasta, porque no ha de llevar cubierta, y tendrás un poquito de manteca de bacas fresca, ò un poco de agua de azahar, y untarlahas por encima con un hysopillo de plumas, sin llegar à la pasta, y rasparlehas un poco de azucar por encima, y cuezase à fuego muy manso, y saldrá morena, mas de muy buen gus-

gusto. Y advierte, que si no tuvieres natas, podrás majar con las almendras un par de cañas de baca, y echarasle en el batido mas agua de azahar, y unas gotas de leche. Esto es para desleir el batido, y para que pase por la estameña. Esta torta se ha de servir caliente, y la canela ha de ser media onza, y el clavo muy poquito.

Otra torta de Dama.

TOmarás una libra de almendras mondadas, y majalas en el almiréz, y picarás la pechuga de un capon asado, y majarlahas en el almiréz, ò una libra de azucar, y de que esté muy majado todo, echale medio quartillo de natas, y las quatro yemas de huevos crudas, y la onza y media de agua de azahar, y pasalo por la estameña, ò cedacillo, echandole la media onza de canela, y un poquito de clavo; y despues que esté pasado todo, tiende una hoja de masa muy delgada, y la asentarás en la tortera, y echarás el batido, que será blanco, un poco mosqueteado por la canela, y clavo, y rociarlahas con una poca de agua de azahar, y echa el azucar raspado por encima, y cernerá la masa un poco mas arriba del batido, y cuecela à fuego manso. Y advierte, que han de llevar estas tortas de dama olor de almizcle, ò ambar,

y

y si no hallares natas, se le podrá echar una poca de manteca de bacas, que sea muy buena, en su lugar; y quando esté el batido en la tortera, raspale un poco de azucar por encima; y para que esté el batido un poco líquido, y se pueda pasar por la estameña, se le ha de echar un poco de agua de azahar, y unas gotas de leche en lugar de las natas.

Otra torta de Dama.

ESta torta se puede hacer en dia de Sabado, con una libra de almendras tostadas con su cascara, y una libra de azucar; y majado esto, echale una docena de higadillos de gallina cocidos, y majalos mucho con almendras, y el azucar, y la onza y media de agua de azahar, y las quatro yemas de huevos crudas, y el medio quartillo de natas, y un poco de canela molida, y una migaja de clavos, y su olor, y pasalo por la estameña, ò cedacillo, y harás tu torta descubierta, como está dicho, porque todas estas tortas de dama han de ir descubiertas, y rociala con su agua de azahar, ò manteca de bacas, y raspa un poco de azucar por encima. Y advierte, que si lleva natas, no havrá menester manteca de bacas.

Torta blanca.

HArás mazapán de media libra de almendras, y media de azucar, y echarlehas tres pellas de manjar blanco, y majalo todo muy bien; y echale dos, ò tres natas, y un poco de olor, ò un poco de agua de azahar, y echale seis yemas de huevos crudas, y harás tu torta con quatro, ò cinco hojas muy delgadas debaxo, y otras dos, ò tres encima; y si le quisieres echar dentro un par de cañas de baca, podrás; y si no fuere dia de carne, con solo almendras, y natas se podrá hacer.

Costrada de mollejas de ternera, y menudillos.

TOmarás dos, ò tres mollejas de ternera, y ocho, ò diez higadillos de gallinas, y cuecelo todo, y sacalo que se enfrie, y picalo muy menudo; y luego freirás un poco de tocino en dados muy menudo, y un poco de cebolla muy menuda, y echalo sobre los menudillos, y tornalo à picar mas, y sazonalo con pimienta, clavo, y gengibre, y sazona de sal, y echale un quarteron de azucar molido, y un poco de agrio de agráz, ò de limón, y seis yemas de huevos: luego harás tu masa fina, y echarás en la tortera media docena de hojas muy delgadas, y encima otras tres,

tres, ò quatro, y cierra tu costrada, y untala con manteca, y raspale un poco de azucar por encima, y cuezase; y despues de cocida, si la quisieres cubrir con huevos hilados, y un poco de almivar bien subido, de manera que haga hilas, podrás, y suele ser muy buen plato.

Bollo de mazapán, y manteca fresca.

HAse de tomar libra y media de masa de molletes de leche, que esté leuda, y luego majar una libra de almendras con otra de azucar, y hacer pasta de mazapán, y mezclalo todo, y echale media libra de manteca de bacas fresca, y sobar la masa mucho, y echar alli ocho huevos, y sobar la masa hasta que haga correa; y luego untar una tortera con manteca fresca, y echale obleas por el suelo, y por los bordes, y pónla à cocer en un horno, y echale su azucar por encima.

Pan de leche.

TOmarás una azumbre de leche, y echale media libra de azucar molido, y un poco de olor, y ponla à calentar, que esté un poco mas de tibia: luego harás una presa de harina floreada de tahona, y echarlehas un poco de levadura, y desatarlahas con un poco de

de leche: luego echarás toda la leche, y amasarás la masa muy sutilmente, y harás los panecillos, y cuezanse en el horno de pan, que esté muy templado. A esta masa se le ha de echar media libra de manteca de bacas; y si le quisieres echar un poco de olor, podrás. Y advierte, que la levadura ha de ser de heces de cerbeza, si es posible, y ha de llevar esta masa ocho huevos.

Torta de Datiles.

TOmarás dos libras de datiles, y picarloshas quitando los huesos, y conservalos, y luego harás docena y media de huevos mexidos, y harás tu torta, echandole un poco de agua de olor, y un poco de manteca fresca, y harás unas hojas muy delgadas, de la manera que se hace para el bollo de la vacía, y echarlehas un par de hojas debaxo, y luego un lecho de datiles, y huevos mexidos, y rociala con manteca, y echar otra hoja, y hacer lo mismo; y de esta manera irás haciendo hasta que se acaben los materiales, y cierra tu torta con otra hoja delgada, y cuecela en un horno, y despues de cocida, echale un poco de almivar por los bordes, y sirvela caliente. Advierte, que estos datiles podrás conservar enteros, quitados los huesos, y rellenarlos con los huevos mexidos, y ar-

armar un plato sobre unas hojuelas, y adornarlo con rebanadas de diacitron, ò calabacete.

Quesadillas de mazapán.

TOmarás una libra de almendras, y majala con otra de azucar, y harás pasta de mazapán, y tomarás media libra de queso asadero, ò de queso frescal, que sea mantecoso, y majalo muy bien, y rebuelvelo con el mazapán, y echale quatro huevos con claras; y luego echa yemas, hasta que esté un poco blando: luego harás las quesadillas, y perdigarlashas en el horno, y echarlehas media libra de manteca fresca de bacas al batido, y hinche las quesadillas, y no vayan muy llenas; y quando estén à medio cocer, rocialas con un poco de manteca de bacas, y echale su costra de azucar.

Pasteles Flaones.

PAra hacer un pastél de estos, que haga plato, has de echar doce yemas de huevos en una pieza, y echarle alli media libra de azucar molido, y cosa de dos, ò tres onzas de harina, y unas gotas de leche, y bate esto mucho, que se deshaga bien la harina: luego irás echando leche poco à poco hasta cerca de tres quartillos, y echarlehas un poquito de sal; y luego ha-

harás un vaso de masa, en que quepa toda esta cantidad. Ha de ser este pastél ancho, que no sea muy alto; pero muy delgado, y con su repulguillo por los bordes, y ponlo à perdigar en el horno, y echale dentro un poco de manteca de bacas fresca, tanto como una nuez, y dale unas punzadillas en el suelo con la punta del cuchillo, porque no empolle; y quando esté bien perdigado, que esté la masa tiesa, echale el batido dentro, y lo podrás hinchir bien, porque no ha de crecer ninguna cosa, y ha de quedar asi ralo, y cuezase, y sirvele caliente, y algunas veces se suelen servir frios.

Otros Flaones.

HArás el batido como está dicho en el de atrás, y en lugar del pastél untarás un plato con manteca de bacas, y echarasle este batido dentro, y ponlo sobre unas brasas, y calienta una cobertera de cobre, que esté bien caliente, y tomala con un garabato, y ponla sobre el plato asi en el ayre, y tomará color por encima, y se quaxará con mucha facilidad, y se puede servir asi, raspandole un poco de azucar por encima.

Pasteles de leche.

ESTos pasteles podrás hacer como los flaones, salvo que en lugar de las doce yemas de

de huevos puedes echar seis huevos con claras, y será lo mismo, añadiendo un poquito de mas harina, porque tenga fuerza, porque han de subir mucho, y porque no tornen à baxar mucho, que parecen mal. Estos flaones, ò pasteles de leche, si huviere alguna muger, que no los sepa hacer, podrá echar este batido en una cazuela untada con manteca, y meterla en el horno à fuego manso, y se quaxará como si fuera pastél; y si quisieres echar este batido en un cacito con un poco de manteca de bacas, pónlo sobre brasas, y traelo à una mano con un cucharón, y vendrá à hacerse una crema: luego tornale à meter dos, ò tres huevos crudos, ò quatro yemas, y unta la cazuela, y echalo dentro, y metela en el horno, y te saldrá muy buena, y muy facil; y en lugar de la cazuela podrás echar esta crema en unas escudilletas muy chicas, ò cazuelitas de barro, ò de plata, y meterlashas en el horno, y harás que se tuesten un poco por encima; y antes que entren en el horno, ponles unas rajitas de almendras blancas, que parecen muy bien, y se llaman estas tigeladas.

Substancias para enfermos.

PAra sacar una substancia en vidrio, has de tomar una gallina vieja, y gorda, acabada de matar, y pelala, y sacale el menudillo, y golpea la

la muy bien con la buelta del cuchillo, de manera que se quiebren todos los huesos: luego hazla pedacitos, de manera que quepan por la boca de una redomilla, y echarloshas en agua por espacio de medio quarto de hora, para que se desangre: luego lavalos, y esprimelos del agua, de manera que queden un poco humedos, y metelos uno à uno en la redoma, y tapala con un corcho, y ponle un poco de masa por encima, y asientala sobre un ladrillo, con un poco de masa por debaxo, y pondrás este ladrillo en el suelo con su redoma encima, y echale un cerco de brasas al rededor, que por ninguna parte llegue al ladrillo con un pie, y dexala estár un poco, è irasle acercando un poco mas la lumbre, y verás que se vá calentando el vidrio, y vele llegando un poco mas la lumbre, que esté igual por todas partes: de esta manera has de ir llegando la lumbre à la redonda, hasta que comience à cocer; y si vieres que cuece con mucha furia, vele apartando la lumbre, de manera que no dexe de cocer, y que cueza igualmente por todas partes: hase de estár cociendo cosa de dos horas y media, y con esto estará cocida la substancia: luego has de calentar un paño, y arroparás con él la redoma, y levantarlahas sobre la masa con su ladrillo, y destaparlahas, y echarás la substancia en una ollita de plata, colandola por

una esta meña, y echarlehas un granito de sal,y ponla à calentar , y de esta manera la darás al enfermo. Esta substancia,como se saca en el vidrio al fuego, se puede sacar en agua, metiendola en la redoma, como está dicho,y hinchirás un barquito , ò un caldero de agua con un poco de valago , ò heno dentro : luego atarás la redoma, con un cordél, y atravesarás un palo en la boca de un caldero , y colgarás de alli la redoma , que esté metida en el agua hasta el collete, y que esté entre el valago,ò heno, porque no tope en el caldero ; y de esta manera estará cociendo tres horas , antes mas que menos ; y la substancia estará hecha , y pondrás la estameña sobre una ollita , y echarás en ella la substancia sin exprimirla , porque quanto menos grasa tuviere, será mejor para el enfermo: luego la podrás sazonar de sal, y calentarla: de esta manera se podrá dár al enfermo. Advierte, que si no tuvieres redomilla para sacar la substancia, podrás sacarla en un orinal nuevo,ò en una ventosa grande, ò en otro vidrio qualquiera que tenga la boca angosta. La substancia,que está dicha del vidrio en seco, y de la del vidrio en agua,la podrás sacar en un puchero en agua vidriado , un poco altillo , pondrás tu gallina, como está dicho , y taparás el puchero con un corcho, y con un poco de masa, y ponlo en un perol , ò caldero con unas piedras à la redonda,

da, porque no se trastorne; y luego hinchelo de agua hasta el cuello del puchero: luego dale lumbre, y cueza tres horas, y hallarás la substancia hecha. Estas tres suertes de substancias toda es una misma cosa, no se diferencian sino es en las vasijas. Una substancia cocida se hace quebrantando la gallina como para substancia, y metiendola en una olla, que lleve una azumbre de agua, y echandole alli media docena de garbanzos, y unas ramas de peregil, y haciendola cocer hasta que esté muy cocida, y el caldo muy apurado, que no venga à quedar de una gallina mas de escudilla y media de caldo. Colando esta substancia cocida, y la otra de vidrio, mezclandolas entrambas, es la mejor substancia que se puede hacer, porque la del vidrio, aunque parece clara como agua, es mas fuerte, y mas recia para resistir, que la cocida. Y esto digo, porque lo he oído decir à muy grandes Medicos; y asi, lo que han de llevar dentro las substancias, lo han de ordenar los Medicos, porque en algunas mandan echar oro, y en otras unas rajitas de calabaza, y en otras garbanzos negros, y otras cosas convenientes para la enfermedad del enfermo, que no sean de mal gusto; y en algunas mandan echar tortugas, y pepitas de calabaza; y en esto no tengo que meterme mas que sacar muy bien la substancia.

Substancia de pobre.

PAra hacer esta substancia, si no huviere mas de un quarto de ave, y huviere poca lumbre, tomarás este quarto de ave quebrantado, y hecho pedacitos, y una libra de carnero de pierna, que sea recien muerto, y golpearlohas mucho, y haraslo rebanaditas, y ponlo con el quarto de ave en agua por medio quarto de hora, y meterlohas en una ollita de barro vidriada, esprimiendolo primero del agua, y pondrasla sobre rescoldo, y pondrás un borde de masa en la ollita en la boca, y luego le pondrás una escudilla llena de agua encima, de manera que asiente bien en la masa; y quando vieres que el agua de la escudilla se calienta, derramala, y tornala à henchir; y en estando caliente otra vez, torna à hacer otro tanto. Esta substancia ha de estár à la lumbre hora y media, y hallarás una escudilla de substancia; y quando la saques, la sazonarás de sal, y ha de ser muy poca la sal, porque no hay mas mala cosa para enfermos, que hallar sal en las viandas.

Substancia asada.

ASarás una pierna de carnero, y quando esté casi asada, sacarlahas en un plato, y picarla-

lahas con el cuchillo, de manera que la pase de parte à parte muchas veces: luego doblarás el jarrete, apretandola con el tenedor, y sacarás medio quartillo de substancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aquel mismo dia. Esta substancia se saca de aves, y de perdices: estas es necesario haver prensa para ellas; y si no la huviere, en acabandola de sacar del asador, se apretarán entre dos platos muy apretadas, punzandolas tambien con el cuchillo. Estas substancias se han de poner en un plato sobre un poco de nieve, y echarseha toda la grasa que tuviere: luego la apartarás con unas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echarás la substancia en otro vaso, y sazonarlahas de sal, y calentarlahas de manera que no cueza, y asi se ha de dár al enfermo.

Una escudilla de caldo.

PAra hacer una escudilla de caldo para una persona enferma, ò regalada, tomarás media gallina vieja, y gorda, acabada de matar, y golpearlahas mucho con la buelta del cuchillo, y echala en un poco de agua por un quarto de hora para que se desangre, y luego echala à cocer en una ollita nueva con quatro garbanzos, y un granillo de sal, y cueza poco à poco hasta que esté la gallina bien cocida, y el

caldo apurado ; y quando el señor se huviere sentado à la mesa , batirás una yema de huevo fresco en la escudilla, y esté el caldo cociendo, y vé echando caldo , y meneandolo con una cucharita , trayendolo à una mano hasta que se hincha la escudilla ; y este caldo ha de salir de una colorcilla blanca , al modo de almendrada , y no ha de cocer mas , porque si el caldo está cociendo, quando se echare en la escudilla, basta, y no ha de llevar otra cosa mas de lo dicho , ni tocino, ni verdura, ni carnero, no mas de solo la gallina. Es de las mejores suertes de caldo que se hacen.

Una escudilla de almendrada.

PAra hacer una escudilla de almendrada son menester quatro onzas de almendras , y mondarlashas en agua caliente , y echarlashas en agua fria por espacio de media hora ; y luego majarlashas en el almiréz , mojando à menudo la mano del almiréz en agua tibia; y despues de bien majadas, irasles echando agua tibia,cantidad de medio quartillo, antes mas que menos; y luego se ha de colar por una estameña, ò servilleta , y esprimelo muy bien , y tornar à echar las granzas en el almiréz, y majarlas muy bien, y tornar à echar la leche dentro poco à poco , y tornala à pasar por la estameña,

ña, y esprimirla muy bien,y echarle tres onzas de azucar,y un granillo de sal, y ponla à cocer en un cacito chico, trayendolo à una mano, y con dos, ò tres hervores que dé estará hecha, y no se le ha de echar almidón, ni otra cosa que la pueda espesar, antes se eche mas almendras, y sacar la leche mas gruesa, que ayudarla con otra cosa ninguna. Esto digo, porque sé que en algunas partes echan almidón en la almendrada, y algunos un migajoncillo de pan blanco remojado en la misma leche de almendras, ò de cabras. Esto hacen para incorporar la almendrada; mas no solo no es menester, sino que se puede hacer la leche tan gruesa,que con el recado que tengo dicho, añadiendo otras tres onzas de mas almendras, y otras dos onzas de azucar, aunque se añada un poquito de mas agua, la podrás hacer,que en dando dos,ò tres hervores recios estará tan gruesa, que enfriandose la puedan apellar con manjar blanco;y esta se llama manteca de almendras, à las quales se le suelen echar muchas cosas por orden de los Medicos,como son pepitas de calabaza, de melon,ò avellanas: todas estas se han de mondar las cascaras, y ponerlas en remojo dos horas, y juntarlas luego con las almendras, y sacar de todo esto junto la leche, y hacer la almendrada, que no esté muy travada, ni muy rala.

Una escudilla de borrajas.

PAra hacer una escudilla de estas borrajas con leche de almendras, sacarás la leche, que no sea muy gruesa, sino como para almendrada, y un poquito mas suelta, y harás tu almendrada; y en dando dos hervores tendrás las borrajas cocidas, y picadas, y esprimidas del agua, y echarlashas dentro en el almendrada, y cuezan otros dos hervores, y luego las podrás servir en la escudilla. Han de llevar el mismo azucar que suele llevar el almendrada.

Manteca de bacas amarilla.

TOmarás quatro onzas de almendras, y echalas en una poca de agua que esté cociendo, y en soltando ellas el pellejo, las sacarás sin echarlas en agua fria, y mondarlashas, y ponlas en una pieza limpia sin agua; y luego tomarás un cedacillo de cerdas, y ponlo sobre un plato, è irás tomando las almendras una à una, y estregandolas sobre las cerdas del cedacillo un poco recio, è iranse deshaciendo las almendras, y cayendo en el plato, y en deshaciendo aquella toda, tomarás otra, y de esta manera las irás gastando todas una à una, y hacerseha un montoncillo en el plato de una man-

manteca amarilla, y no se ha de llegar à esto con cuchillo, ni con cuchara, ni con otra cosa, porque se apelmazaria de manera que no se pudiese hacer como se pretende, sino tomar otra tanta cantidad de azucar molida, y cernida, è iraslo echando sobre la manteca, revolviendolo muy sutilmente, y quando estuviere bien mezclado, estará todo amarillo, y granujado. Esta manteca es buena para algunas personas que tienen malo el pecho, y hase de tomar fria à cucharadillas. Y advierte, que el azucar ha de ser otra tanta cantidad como las almendras; y asi se ha de tener, respecto à lo que se desperdicia de las almendras, para quitarle del azucar otro tanto.

Otra manteca de almendras blanca.

TOmarás media libra de almendras, y mondarlashas en agua caliente, y como fueres mondandolas, las irás echando en agua fria, y dexalas estár alli media hora: luego irás majandolas en el almiréz poco à poco, y mojando la mano del mortero en agua tibia, y majalas mucho, y le irás echando gotas de agua hasta cerca de un quartillo: luego la colarás por estameña, ò servilleta, y apretarlahas muy bien; y luego torna à echar las almendras en el almiréz, y majalas mucho, tornando à echar

la misma leche poco à poco en las almendras, y majando hasta echarla toda, y luego tornala à pasar por la estameña, apratandola mucho; y à esta leche echarás seis onzas de azucar, y ponla à cocer, y cueza quatro, ò cinco hervores, y se vendrá à espesar, que se eche de vér que esté muy gorda: luego sacala, y echala en alguna vasija de vidrio, ò de plata, y dexala enfriar, y quaxarseha que parezca quaxada. Esta manteca blanca es buena para una persona que tiene malo el pecho, ò la garganta, como tengo dicho atrás, porque es muy blanda, y muy suave.

Farro.

ESte farro es de cebada, y es muy fresco, y asi lo ordenan para muchos enfermos. Sacudirás el farro de las pajas, y lavarlohas en muchas aguas tibias, y luego lo echarás à cocer en un puchero con caldo de ave, y cueza poco à poco hasta que parezca que está cocido, y el farro esté un poco espeso: luego tomarás quatro, ò cinco almendras mondadas, y echaraslas en el almiréz, y majalas con una gota de agua, y luego echarás el farro dentro, y darlehas unos golpes, y echa un poco de caldo; y luego pasalo por la estameña, y has de mirar que no quede en ella sino algunos gra-

ni-

nillos, y tornalo à echar en su ollita, y echale azucar, que esté bien dulce, y no cueza mas de un par de hervores, porque se hará un poco moreno, que por eso se echan las quatro, ò cinco almendras, para que con aquella leche se blanquee. Este farro suelen mandar hacer con leche de almendras, y sale mejor, porque con caldo siempre sale un poco moreno, si no se tiene mucha cuenta con él, y con leche de almendras sale blanco, aunque no tan substancial; y para hacerse con la leche de almendras se ha de cocer primero con agua, ò con caldo; y para un quarteron de farro será menester un quarteron de azucar, y otro de almendras. Este farro suelen comer algunos sin pasar por la estameña, sino cocido con caldo, ò con leche de almendras: mas à mí pareceme que lo que se pasa por la estameña es lo mejor, porque vá mas líquido, y no se sienten los granillos al comer.

Pistos para enfermos.

DE estos pistos no havia para qué tratar, porque es cosa que se usa mucho, y me parece que lo saben todos. Para una escudilla de pisto cocerás media gallina, que sea buena, en una ollita nueva; y quando esté bien cocida, tomarás la media pechuga, y picala un poquito, y echala en el mortero, y majala mucho,

cho, y tendrás un migajoncillo de pan remojado en el mismo caldo, y majalo mucho con la carne, y luego desatalo con el caldo de la gallina, de manera que venga à hacerse una escudilla del pisto, y luego cuelalo, y echalo en una ollita, y ponlo al fuego quanto se caliente: luego pruebalo de sal, y se puede dár al enfermo, rebolviendolo con una cucharita, porque se suele asentar la mitad, ò parte de la carne en el suelo de la olla, aunque sea cosa pasada por la estameña; y por esto, y porque los caldos, y substancias han de ser muy frescas, principalmente en Verano, que se corrompen muy presto, lo que se havia de echar à cocer en una vez, se ha de echar en dos; y quando el enfermo está muy desganado, que no come cosa mascada, sino cosas líquidas con cuchara, es bueno picar alguna pechuga de perdigon muy menuda, y mezclarla con el pisto, y darsela à cucharaditas; y de esta manera les harán comer lo que no comieran si lo sintiesen. Otras veces se saca una substancia en el vidrio, y luego se hace el pisto con ella; porque aunque el enfermo tome poco, sea bien substancial.

Una panetela.

PAra una escudilla de panetela cocerás media gallina con un poco de carnero, y pica-

carás la carne de la pechuga en parte que salga muy blanca, y tendrás pan rallado, que esté de un dia para otro, y echarás dos partes de pan rallado, y una de gallina de pechuga, y sacarás caldo de gallina, y echalo en una ollita, y luego echa el pan rallado, y la pechuga, rebolviendolo con un cucharon, de manera que quede rala, y dala dos hervores; y sirvela asi caliente, digo asi blanca, sin dulce, ni otra cosa mas de que el caldo ha de estár muy sazonado. A esta panetela se le suele echar algunas veces dulce, lo qual ha de ser à gusto del enfermo. Advierte, que esta panetela no se ha de hacer hasta que se quiera servir, porque vaya granujada, que por eso dice, que el pan esté bien seco, ò se tueste en el horno, con que no se ponga moreno, porque todo el toque de esta panetela está, en que ha de salir muy blanca. Algunas veces se les suelen echar dos yemas de hùevos frescos, mas yo me atengo à la blanca. Otras veces se hacen estas panetelas, dexando cocer mucho el pan, y el azucar con el caldo; y luego se quaxan con una yema de huevo, y un poco de zumo de limón, que vengan à salir agridulces.

Otra panetela.

OTra se hace en dia de pescado para personas sanas: para esta no es menester otra co-

cosa mas de rallar el pan, como está dicho, y poner un poco de agua, sal, y azucar al fuego, y echarle un poco de manteca fresca de bacas, y su pan rallado, de manera que quede rala, y cueza dos hervores: luego bate dos, ò tres yemas de huevos, y desatalos con la misma panetela, y echaselas dentro, y dé un hervor. Y advierte, que las cosas que hicieres para enfermos, te has de moderar en la sal, porque siempre se quexan que está salada la vianda, porque la calentura les hace tener mucha sed, y con eso sienten mucho la sal.

Ginebradas.

QUaxarás dos azumbres de leche, y pondraslas à escurrir, haviendola recogido en el suelo caliente, y dexala escurrir bien: luego echala sobre el tablero, y deshacerlahas con las manos, de manera que no le quede ningun burujon: luego metele una libra, poco menos, de harina de trigo muy blanca floreada, y tendrás dos libras de manteca fresca derretida, y espumada, y bien clara, y echale la mitad, antes mas que menos, y libra y media de azucar molido, y cernido, y un poquito de sal, y harás tus vasitos de medio talle de una masa fina, con la misma manteca sin azucar, y metelos en el horno, y hinchelos de este batido, haviendolos primero perdigado:

do: y quando estén cocidos, untalos con un poco de manteca. Advierte, que en estas ginebradas se han de echar ocho huevos, quatro con claras, y quatro sin ellas; y si las quisieres hacer en masa dulce, harás una masa dulce con la misma manteca, y con azucar molido, y cernido; y en lugar de agua echarás suero de lo de la quaxada, y harás una masa encerada; y sobarlohas muy bien, que esté muy suave, y tendrás una hoja del grueso de un real de à dos, y cortarás unas tortitas redondas, y mojarlashas las orillas con un poco del suero con unas plumas, y harasles unos picos como à las quesadillas de los pasteleros; pero han de ser mas altas de borde: luego harás unos rollitos de masa de cemite, y harinarloshas, y ponlos al rededor de la ginebrada por la parte de adentro, arrimandolos à los bordes, porque no se caygan, y ponlos à perdigar en el horno; y en estando perdigados, sacales los rollitos de la masa, è hinchelos del batido, y cuezanse; y quando estén casi cocidos, rocialos con manteca, y echales azucar por encima, y acabense de cocer.

Otras Ginebradas.

QUaxarseha la leche, y apretarseha mucho, de manera que no tenga suero ninguno: luego la echarás sobre un tablero, y sobarlahas mucho, de manera que estará bien des-

desgranujada;y luego tomarás azucar molido,y cernido, y tendrás harina de tahona muy floreada, y tendrás manteca fresca, que sea muy buena esprimida: luego tomarás una cucharilla de hierro,y medirás la quaxada con ella,y verás quantas cucharadas has echado, y echa en un cazo, y echarás otras tantas de harina, y otras tantas de azucar, y otras tantas de manteca, y pondrás el cazo sobre las brasas, y velo mezclando todo,de manera que no cueza; y quando esté bien mezclado, apartalo del fuego, y sazonalo de sal, y amasa una masa con suero de lo de la quaxada, y huevos, y manteca, y harás unos vasillos à modo de quesadillas con sus picos, y dexalas secar: luego perdigalas en el horno; y quando estén tiesos, hinchelos de batido, y ponlos à cocer; y quando se vayan acabando de quaxar, echales buen rato de azucar por encima, y acabalos de cocer. Estas ginebradas no llevan huevos en el batido: suelen salir muy buenas.

Conserva de manjar blanco.

TOmarás una libra de almendras, y echalas en agua cociendo: luego pelalas, y majalas, mojando la mano del mortero, porque no se enaceyten; y quando estén bien majadas, tendràs una pechuga de gallina cocida, y deshilada como para manjar blanco,y echarlahas dentro

trò del mortero con las almendras, y majalo todo junto un poco, y tendrás libra y media de azucar en almivar un poco delgada, y echa dentro las almendras, y la pechuga, y cuezan unos tres, ò quatro hervores; y si se espesare mucho, echale otro quarteron de azucar en almivar. Esta conserva ha de salir un poco blanda, y echala en sus vidrios; y si le quisieres echar unas gotas de agua de azahar, bien podrás; y si le echares un par de limones en conserva majados, es bueno.

Un capon que sea medio cocido, y medio asado.

POndrás à cocer un capon en una olla, y quando estuviere un poco mas de medio cocido, sacalo, y dexalo enfriar, y mechalo por el un lado con mechas muy menudas, que vaya muy frisado: luego harás una sopa de natas, ò de leche, contrahecha à la de las natas, ò una sopa dorada; y asi cruda como está, pon encima el capon del lado que no está mechado ácia abaxo, y aprietalo, que se entierre la mitad en la sopa, y luego raspale un poco de sal encima de lo mechado, y metela en un horno con lumbre abaxo, y arriba, y vayase tostando poco à poco, y se irá quaxando la sopa, y tostando el capon, y se acabará de cocer la parte de abaxo, y se tostará el tocino, y la parte de

arriba, y asi parecerá el uno asado, y el otro cocido.

Gallina à la Morisca.

TOmarás un par de pollas, ò quatro pollos, y asalos, y luego cortalos en quartos, y freirás un poco de cebolla con un poco de tocino en dados, y ahoguese muy bien, y luego echale caldo de olla, y sazona con todas especias, salvo clavos, y cueza poco à poco: echales un poco de vinagre, que estén bien agrias; y si tuvieres un poco de manteca de bacas fresca, echasela dentro, y podrás freir un poquito de harina en esta manteca, de la suerte que está dicho atrás, porque este platillo no ha de llevar huevos; y si le quieres echar un poquito de verdura picada, podrás. Este platillo ha de salir un poquito amarillo.

Panecillos de colaciones.

TOmarás tres libras y media de harina de tahona muy floreada, y si no la huviere de tahona, sea de molino de trigo candeal, y ponla sobre el tablero, y harás una presa redonda, y echarás alli un poco de levadura, y deshazla con una gota de vino tibio, y echa encima una libra de azucar molido, y cernido, y luego echale media escudilla de aceyte, que sea buena,

na, tibia, y un poco de anís, y un poco de sal: luego tendrás cosa de un quartillo de vino tibio, y echa un poco en la presa de la harina, y vé amasando tu masa con el vino, de manera que quede encerada; y luego asi caliente la embolverás en unos manteles calientes, y la pondrás en una cestilla, ò en otra cosa al amor de la lumbre, para que se leude; y quando esté leuda, vela sacando al tablero poco à poco, para hacer los panecillos, y lo demás quede arropado; y como vayas hiñendo la masa, y haciendo los panecillos, tendrás una cama hecha adonde los poner, entre los dobleces de unos manteles limpios, y en medio de otra ropa, donde estén bien abrigados; y de esta manera lo irás haciendo de à quatro onzas cada uno, y entretanto que se acaban de hieldar, se caliente el horno de pan, de manera que esté muy templado, y cocerloshás sobre papeles polvoreados de harina: y si no tuvieres horno de pan, bien se podrán cocer en un horno de cobre, teniendo cuenta quando entraren los panecillos en el horno, no esté frio, ni muy caliente por abaxo, porque si se resfria, no crecen; y si tiene mucha lumbre el horno, se quema por el suelo con mucha facilidad. Estos se pueden comer en las colaciones. Y advierte, que quando hicieres los panecillos, has de heñir muy bien la masa, porque importa mucho.

Ojaldrillas fritas.

TOmarás un par de panecillos de candeal crudos, y pondraslos sobre el tablero, y sobarloshas con un poquito de harina, para que se incorporen un poco mas, y luego meterleshas quatro yemas de huevos, y un poco de manteca de puerco, ò de bacas, y sobarlahas mucho, hasta que haga correa: luego echarlehas un poco de azucar molido, y cernido, y sobarlahas hasta que tome correa, y irás haciendo unas ojaldrillas delgadas del tamaño de un real de à ocho, y tendrás la manteca caliente, y como las vayas haciendo, velas echando en la sartén, y en friendolas, pasalas por almivar, y echarlashas un poco de canela por encima; y no te espantes, porque digo que eches azucar en la masa, que se ha de freir, porque antes es muy bueno. De la masa de las empanadas Inglesas podrás hacer unos tallarines, ò unos quadrillos, y frielos. Son muy buenos para componer platos, como son platos de pastelillos de conservas. Y advierte, que si la masa estuviere un poco dura, que de los quatro huevos que está dicho, podrás echar los dos juntos con claras.

Buñuelos de queso asadero.

TOmarás una libra de queso asadero, que sea bueno, y mondarlohas de la corteza, y majarlohas en el almiréz con un quarteron de azucar, y echale quatro huevos batidos, y cosa de tres onzas de harina, y majalos mucho, y luego harás tus buñuelos, y sirvelos con miel, y azucar, y canela por encima.

ñoclos de masa dulce.

TOmarás una libra de harina muy floreada, y echale media libra de azucar molido, y cernido, y tres onzas de manteca de bacas, y un poquito de vino blanco, y una migaja de sal, y seis huevos sin claras, y dos con claras, y un poquito de anís, y de todo esto harás una masa encerada, y luego tiende una hoja gorda como un dedo: luego tomarás un dedál, y irás cortando con él, y saldrán los panecillos redondos, poco mayores que avellanas, y cuecelos en un horno sobre papeles polvoreados de harina. Tambien se pueden hacer con la mano, redondillos como cermeñas.

Fruta de fartes.

HArás ojuelas delgadas, y frielas en buen aceyte, que estén bien fritas, y sacalas en un colador que se escurran del aceyte, y luego las echarás en el almiréz, y muelanse muy bien: luego tendrás miel, que sea muy buena, espumada, conforme à la cantidad de las ojuelas que tuvieres; harás el almivar de miel, que esté subido de punto, y echa dentro las ojuelas muy molidas, y echale un poco de clavo molido, y canela, y un poco de pimienta, y un poquito de nuez; y si quisieres echarle un poco de pan rallado, tostado primero, bien podrás; mezclalo con las ojuelas, y de todo esto harás una pasta en el cacito de la miel; y luego harás una masita con yemas de huevos, y vino, y una gota de manteca fresca, ò buen aceyte, y una migaja de sal; y esta masa se ha de sobar mucho, y tender muy delgada, y luego harás los fartes de la hechura que quisieres, redondos, con unos piquitos, y irás embolviendolos en una masita muy delicadamente, y mojarás el bordecillo con una pluma, y asentarás el otro borde encima, de manera que despues de cocido el farte, no se ha de vér por donde se pegó la masa: luego pondrás unos papeles en la hoja del horno, y los irás poniendo, dexan-

xando los piquitos para arriba, y hinchirás la hoja del horno de ellos, y cuecelos; y si quisieres hacerlos apriesa, tiende una hoja de masa, y luego harás un rollito largo de la pasta, que tome toda la hoja: luego pon aquel rollito sobre el borde de la masa, arrollalo con la masa una buelta no mas; corta la masa, y cierra el borde, mojando con una pluma, y asientalo sobre el otro borde, y aprietalo un poco: luego vé cortando al sesgo con el cuchillo unos trocitos un poco mas largos de una pulgada; y de esta manera las podrás hacer: no parece tan bien, mas es la misma cosa. Si sobares esta masa con aceyte muy bien, y le echases un poquito de azucar molido, y cernido, y no les echases huevos, se podrian comer en las colaciones; y si fuere Verano, por amor de la calor, podrás hacer la pasta con azucar, y un poquito de miel, y moderarte en las especias; y si no quisieres freir las hojuelas, cuecelas en el horno, y muelelas, y será lo mismo.

Memoria de los Mostachones.

TOmarás cosa de medio celemin de harina floreada, y harás una presa sobre el tablero un poco larga, y echarlehas dentro una libra y un quarteron de azucar molido, y cernido, y dos onzas de canela molida, y cernida, y siete onzas de agua clara, y una onza de agua

rosada ; y con esto batirás el azucar dentro en la presa hasta que haga ampollitas : luego irás metiendo harina hasta que la masa está encerada : luego quitarás el harina que sobrare à una parte del tablero, y sobarás un poco la masa, y harás tus mostachones de cosa de dos onzas cada uno , y un poquito largos , y cuecelos sobre papeles muy bien polvoreados de moyuelo, que es un cemite muy menudo , y muy aspero ; y tendrás caliente el horno como para pan , y que esté algo reposado , y no los dexes cocer demasiado, porque se pondrán muy duros; y tambien si los sacas antes que se embeba la humedad , quedarsehan muy blandos , que en el cocer está el toque de que salgan muy buenos. Y advierte, que si le metieses mas harina de lo necesario , saldrian muy secos, y asperos ; y si los dexases muy blandos, se te despachurrarian , y se irian por el horno , y no serian de provecho: la masa ha de quedar encerada , y con esto saldrán bien.

Advierte mas : que si no hallares moyuelo, los podrás poner sobre obleas , y saldrán muy bien , y despues de cocidos les podrás raspar los suelos. Estos son los que mas gusto suelen dár à su Magestad, porque están moderados en especias : otros los quieren mas picantes de especias.

Memoria de la mostaza negra.

TOmarás quatro arrobas de ubas negras, y desgranarlashas, y echarás los granos en un caldero, ò perol de cobre, y ponlos sobre las trevedes con lumbre, y cueza una hora: luego apartalo del fuego, y dexalo enfriar, y escurre todo el mosto que saliere; y luego estruja las ubas todo quanto pudieres en una estameña despues de haver sacado el mosto: pondraslo à cocer, y cueza hasta que mengue la mitad, y un poco mas, y luego dexalo enfriar, y toma una libra de polvo de mostaza, que sea muy fina, y desatala con vinagre muy fuerte, de manera que se haga una masilla, y dexala estár asi cosa de seis horas, y luego la pondrás en un barreñon, ò perol, y vé echando mosto poco à poco, y desatando la mostaza hasta que esté bien deshecha, y echarás mosto hasta que esté bien rala: luego echala en una olla vidriada, y dexala estár un dia destapada: luego tapala con un corcho, y ponle por encima un pergamino, y el mosto que te sobrare lo has de guardar en una ollita vidriada muy bien rapada, y quando la mostaza se endureciere, y perdiere la fortaleza, con el arrope que te sobró podrás desatar un poco de polvo de mostaza, haviendo hecho la masilla con la vinagre, como está dicho,

y

y aderezarás la mostaza, de manera que no esté dura, y esté picante; y si esta mostaza se te espesáre mucho entre año, y no tuvieres arrope, desatarás un poco de polvo de mostaza con un poco de vinagre, y un poco de agua, y dexarlohas estar dos, ò tres horas para que pierda la verdura. Aderezarás una ollita de mostaza, cosa que puede durar diez, ò doce dias; y en acabandose esta, aderezar otra para otros tantos dias; y esto se puede hacer, porque el arrope con que se hizo la mostaza estaba tan negro, y tan subido de punto, que se vendrá à endulzar à los quatro, ò cinco meses: mas tiene buen remedio en lo que tengo dicho, que si esta mostaza se hiciera con mosto de ubas tintas sacadas en lagar, sale la mostaza morada, y si la aderezases con mostaza, y vinagre, quedaria parda; y si no apurases tanto el arrope, tambien se corromperia à cosa de tres, ò quatro meses despues de hecha, y asi mas vale aderezarla entre año, que no se eche à perder, de manera que no se pueda remediar. En el arrope con que se hace la mostaza, podrás echar membrillos quando se cuece, para que tome aquel gusto; y tambien se suele echar clavo, y canela; mas yo lo he experimentado, y es mejor hacer el arrope como está dicho, sin echar ninguna cosa mas del polvo de la mostaza. Y si quisieres hacer esta mostaza sin hacer la ma-

si-

sita del polvo de la mostaza con vinagre, sino echar el polvo en una pieza, y desatarlo con el mismo arrope, sin echar gota de vinagre, estará mas segura de que no se pierda entre año, haciendola de esta manera: Echarlahas en una olla vidriada, y dexarlahas destapada veinte y quatro horas para que eche la verdina fuera; hará una espuma, y quitarselahas con un cucharón, y taparás la olla con un corcho, que esté muy justo, y luego un pergamino encima, porque no pierda la fuerza; y si entre año se endulzare, se tornará à aderezar, como está dicho atrás.

Vinagre de sahuco.

COgerás la flor del sahuco, y echarlahas en una cesta, y dexala estár en ella veinte y quatro horas, que esté bien apretada: luego pondrás un paño, ò manteles, é irás sacudiendo aquella flor encima, y caerá la florecilla sobre los manteles, y quedarán los palillos mondados sin ninguna flor: luego pondrás la flor adonde se seque sin que le dé el Sol, porque le quitaria el gusto; y quando la flor esté bien seca, tomarás las redomas de vidrio de à tres azumbres, y echarlehas dentro la flor que pudieres tomar con las dos manos, è hinchelas de vinagre blanco, que sea bueno, y tapalas con sus corchos, y con sus pergaminos, y ponles adon-

adonde les dé el Sol, y el sereno, y estense allí hasta que la flor toda se baxe al suelo de la redoma: luego trasiega la vinagre en otras redomas, y tapalas con unos corchos que vengan muy justos, y ponle unos pergaminos encima mojados, y atalos muy bien, porque no se salga la fortaleza de la vinagre: luego podrás tornar à henchir las redomas adonde está la flor del sahuco, y taparlahas con sus corchos, y pergaminos, y de ahí à dos meses tendrás otro tanto vinagre de sahuco casi tan bueno como el primero: puedese guardar todo el año, y si le quisieres echar à cada redoma tres, ò quatro claveles que estén bien secos, sabrá un poco à clavos; y si le quisieres echar tres, ò quatro botoncillos de rosa seca, tambien se los puedes echar, que dá muy buen gusto.

Otra vinagre de sahuco.

SI huvieres de andar caminos, y no pudieres llevar el vinagre de sahuco, lleva un poco de flor seca en una taleguilla, y adonde quisieres hacer vinagre de sahuco, pon à calentar el vinagre en una cazuela de barro, ò en alguna pieza de plata; y quando la vinagre comenzare à alzar el hervor, echale dentro un poco de la flor de sahuco, y apartala, y tapala, poniendolo encima una servilleta, y luego un plato, y de-

dexala estár un quarto de hora ; y luego destapala , y ponla à enfriar , y hallarás vinagre de sahuco con tan buen gusto como la que se curó al Sol. Y advierte , que el mandar que se eche esta flor de sahuco en una cesta apretada, y en parte fresca, es , porque se escalde un poco, y suelte bien las florecillas , porque si se secase, suelta con los palillos , son tan tiernos como las flores , y se quiebran , y se mezclan con la flor , que no hay quien las pueda desapartar, y despues sabe el vinagre à ellos , y no tiene buen gusto.

Agráz para todo el año.

TOmarás el agráz quando esté bien crecido, y bien verde , y majalo , y saca todo el agráz que pudieres , y cuelalo por un cedacillo , y ponlo en una pieza , y dexalo asentar , y quedará muy claro como agua : trasiegalo en unas redomas , que tengan unas canillas junto al suelo , y no ha de llevar ningun poso , sino muy claro , y no se hinchan las redomas mucho, porque se ha de echar en cada redoma un poco de aceyte, cosa de medio quartillo, y se ha de ir sacando el agráz por la canilla, y el aceyte estará siempre encima, y no le dexará criar nata , porque de otra manera la criará , y se echará à perder el agràz ; y si quisieres sacar mucho

cho agráz, podraslo poner en una tinaja, que tenga su canilla, y echarás cantidad de aceyte, de manera que tenga siempre el grueso de un dedo de aceyte encima, y irase sacando el agráz por abaxo, como está dicho.

Otra manera de agráz.

SAcarás el agráz, como está dicho, y colarlohas por cedacillo, y echarás este agráz en unos vidrios anchos, y baxos de borde, asi sin dexarlo asentar, y pondrás estos vidrios en parte adonde les dé el Sol todo el dia, y con esto se vendrán à quaxar, y à secar, de manera que se pueda moler, y tendrás éste agráz guardado en una caxa; y quando quisieres usar de él, desatarlohas con un poco de agua, ò caldo de la olla, y tendrá el proprio gusto del agráz, y lo podrás tener todo el año. El zumo de las cidras agrias se puede guardar para todo el año, sacandolo en los vidrios, como el agráz quando se cogen las cidras para hacer el diacitron por el mes de Abril, que hace ya buen Sol; y este agrio que queda de las cidras, lo puedes esprimir, y echarlo en los vidrios, y ponerlo à secar, y se quaxará como el agráz, y despues de seco lo podrás tener guardado; y quando quisieres usar de él, desatalo con un poco de caldo del hervor de la olla, y sabrá à zumo de limón.

Pe-

Pepinos en vinagre para todo el año.

TOmarás los pepinos, que sean muy chicos, de manera que no tengan dentro hueco ninguno, y hinchirás una olla vidriada de ellos: luego hinchirás esta olla de vinagre, y echarlehas un poco de sal, y un poco de hinojo en rama, y tapala con un corcho, que venga muy justo, y ponla en parte fresca donde le dé el ayre, y estarsehan todo el año verdes, como si estuvieran en las matas.

La oruga de miel.

TOmarás una parte de oruga para ocho partes de miel, que sea buena, y la oruga la molerás, y cernerás por cedazo, y harás una masita de la oruga con vinagre tinto: ha de estár la masilla bien blanda, y dexala estár asi veinte y quatro horas, porque deseche la verdina de la oruga: luego tomarás las ocho partes de la miel, y echale un poco de agua, y cueza hasta que esté bien espumado: luego vé desatando la oruga con su miel, y vendrá à estár bien rala, y tornala à echar en el cazo, y tornala al fuego, y cueza dos, ò tres hervores, para que se acabe de consumir el agua de la miel; y luego sacala, y echale un poco de ca-

ne-

nela molida, y dexala enfriar; y de que esté fria, tapala con el corcho, y su pergamino, y durará muchos dias. Esta oruga es buena para donde hay mucha gente, como son Conventos, ò algun banquete, que ha de durar muchos dias, porque esta oruga no es la mejor que se hace, porque la buena se ha de hacer con azucar, y con pan tostado; mas no se guarda de ocho dias arriba.

Oruga de azucar.

TOmarás un panecillo de oruga, y molerlohas muy bien: luego tendrás seis onzas de pan tostado, remojado en vinagre blanco, y esprimelo de la vinagre, y echalo en el almivar, y majalo todo junto con seis onzas de azucar, antes mas que menos, y desatalo con la vinagre en que estuvo el pan en remojo, hasta que esté ralita como mostaza, y echale un poco de canela molida, y luego pasala por un cedacillo. Esta oruga se puede guardar ocho, ò diez dias à lo mas largo, y no ha de llegar al fuego, y es la mejor de todas, y la que se sirve mas ordinariamente à los grandes señores: y si la hallares muy fuerte, que podria ser que lo estuviese, podrás añadir mas azucar molido, y con eso se remediará.

So-

Sopa de Aragon.

TOmarás un higado de ternera, y cocerlohas, y luego rallalo con el rallo, que salga bien menudo: luego echale otro tanto queso rallado, y un poco de pimienta, y mezclalo todo: luego tomarás buen caldo de la olla, y echaraslo sobre el higado, y el queso, de manera que esté un poco ralo: luego harás una sopa de rebanadas de pan tostado, y pondrás à cocer la salsa del higado, y en cociendo, echala por encima la sopa, de manera que quede bien cubierta, y bien empapada: luego echale buena grasa de la olla por encima, y echale un poco de queso: luego metela en un horno à tostar. Esta sopa viene à ser poco mas, ò menos morteruelo; puedese ayudar con pan tostado, remojado en caldo, y majado.

Manteca de nazulas.

TOmarás las nazulas, ò requesones, que todo es uno, y pruebalos, que no estén ahumados, y dexalos estár dos dias, ò à lo menos uno, porque acabados de hacer, no sale bien la manteca, y echa estos requesones en una vasija redonda, que esté muy limpia, y deshazlos con un cucharon, y tendrás agua caliente, è irás echando

unas gotas de agua caliente sobre los requesones, y velos batiendo muy recio con el cucharon, è irás echando unas gotas de agua caliente, è iràs batiendo apriesa à una mano; y esta agua se ha de ir echando muy poco à poco, porque haya lugar de batir los requesones, y no has de echar mas agua caliente, de quando los requesones estén como puches; y has de estàr batiendo cosa de media hora, ò mas, como fuere la cantidad de los requesones; y quando vieres que los requesones hacen muchos granillos muy blancos, entonces está sacada la manteca; tendrás agua muy fria, y irás echando de ella poco à poco sobre los requesones, y trayendolos à una mano con un cucharon; y quando ellos vengan à estár muy ralos, podrás echar cantidad de agua fria, y la manteca se subirá toda arriba, y se arrima al cucharon: luego arrimala à un borde de la pieza, y vácia toda aquella agua, y echa otra agua clara fria sobre la manteca, y deshazla con un cucharon, arrimandola à un borde de la pieza, y lavala muy bien, deshaciendola muchas veces; y quando esta agua esté enlechada, tornala à vaciar, y esto harás hasta que la manteca no eche de sí ninguna cosa de leche, que aunque la laven, quede el agua muy clara, y entonces está buena la manteca, y puedes hacer tus mantequillas, ò rosquillas, de la manera

ra que te pareciere, que aunque parece que en los requesones no habrá manteca, por ser hechos del suero de la leche, con todo eso ha de salir tanta cantidad de manteca como la mitad de los requesones; y esto se entiende en el bulto, que en el peso saldrá la tercia parte. Es muy buena manteca para comer asi fria.

Cómo se hacen las mantequillas de leche de cabras.

TOmarás la leche, que sea acabada de ordeñar, y asi caliente como está la echarás en un barquino de cuero, de manera que esté la mitad de él vacío; y luego hinchele de ayre, que esté casi lleno, y atalo muy bien, y luego tomalo por los dos cabos, y batelo mucho, que ande la leche de una parte à otra, y se vendrá à hacer una pella de manteca; y luego vacia la leche, y echa esta manteca en agua fria, y lavala, y luego harás las mantequillas unas rosquillas, ò de la manera que te pareciere.

Aceyte de huevos.

TOmarás una docena de huevos frescos, y ponlos à asar, que estén bien duros, y luego mondalos, y sacales las yemas, y echalas en una sartenilla muy limpia, y ponla sobre unas pocas de brasas, y vé deshaciendo alli las ye-

mas con una cucharilla, ò paleta, y velas tostando, y meneando hasta que veas que ván mostrando señal de aceyte: luego tendrás un pañito nuevo, y delgado de una quarta de largo, y una sesma de ancho, con dos palillos cosidos en las puntas, y echarás estas yemas de huevos dentro en este pañito, y luego torcerás con los palillos, y darlehas garrote, y saldrá aceyte: luego tornarás à calentar las yemas en la sartén, y tostarlas mas, meneandolas con la paleta, y tornarlashas à echar en el lienzo, y à darles garrote con los palillos, y sacarás aceyte muy claro: los huevos han de ser frescos en todo caso. Este aceyte es bueno para los empeynes, y las mugeres lo estiman mucho, aunque yo no sé en qué lo gastan.

Aceyte de almendras sin fuego.

POndrás las almendras en un poco de agua fria al fuego, y en calentandose de manera que suelten las almendras el pellejo, sacalas, y mondalas, y echalas en el almiréz, y majalas mucho, y ellas se irán enaceytando; y quando vieres que salpica mucho el aceyte, sacarás las almendras muy poco à poco, y echalas en el pañito (como está dicho en el aceyte de huevos) y dales garrote con los palillos, y sacarás muy buen aceyte, y tornarás à majar las al-

almendras, y tornarás à darle garrote, y sacales mas aceyte.

Advierte, que las almendras, si las echases en agua cociendo para pelarlas, se escaldarian, y no podias sacar aceyte de ellas; y asi para hacer los mazapanes es muy bueno echar las almendras en agua que esté cociendo, porque se escalden, y se puedan majar bien sin aceytarse, aunque los Boticarios no se guardan de eso, porque aunque escalden las almendras, sacan mucho aceyte, porque lo sacan con fuego, y mas violentamente; y asi este aceyte sin fuego es mas saludable; para los niños, quando son chiquitos, es bueno moler azucar piedra blanco, y con este aceyte hacer unas como papillas, y darles unas cucharadillas, y es muy buena para las flemas. Tiene una cosa, que se enrancia muy presto; y asi es menester sacar muy poquito, y sacar cada dia no mas de lo que fuere menester.

Cómo se puede asar una pella de manteca de bacas en el asador.

TOmarás una pella de manteca fresca, y espetarlahas de punta à punta en un asador de palo, que sea muy derecho, y quadrado, y en la punta redondo. Este asador atarás en la punta del asador de tornillo muy bien, porque no puede asar en el asador de hierro,

porque se calentaria, y derretiria la manteca por de dentro; y tampoco se puede asar en asador que no tenga tornillo, porque no andaria redondo, y haria derretir la manteca, y como la tengas espetada, como está dicho, pon los cavallos, y haz una lumbrecilla de carbon, que no sea mas ancha que la manteca, poniendo unos ladrillos à los lados, de manera que quede un claro que no sea mas ancho que la manteca: luego tendrás cantidad de pan rallado, mezclado con azucar, y pon à asar la manteca, y ha de ser el asador muy redondo, y ha de estár echando uno siempre pan rallado, y azucar por encima, teniendo una pieza debaxo para recoger el pan rallado que se cayere, porque la lumbre que ha de asar la manteca, no ha de estár debaxo, sino adelante, y ha de haver buena lumbre clara de tizos de carbon, y de esta manera irás asando la manteca; y si te dás buena maña à echar el pan, la asarás sin que se derrita gota de manteca mas de lo que se empape en el pan; y quando vieres que se vá abriendo, haciendo unas aberturas, ò grietas, la darás buena lumbre para que tome color el pan, y la podrás sacar. Siempre quedará enmedio un poquito de manteca sin derretir, porque como el asador es de palo, nunca se havrá calentado enmedio de la manteca, lo que no se pudiera hacer con asador de hierro. Y advierte, que quando

do la manteca vaya mas de medio asada, si abriese mucho, sería necesario sacarla, y ponerla en una barquilla, ò un plato hondo con mucho pan rallado, y azucar debaxo, y encima, y luego calentar un horno de cobre con mucha lumbre, y quando esté muy caliente, metele la manteca dentro en su plato, y luego tomará color; y si se desbaratare algo, toma una paleta, y acomodala, que esté de la hechura de pella de manteca fresca, y echale mas pan rallado, y de esta manera quedará buena. Esta manteca asada no es mas de para averiguar si se puede asar en asador, ò no; y es verdad que se puede asar de la manera que tengo dicho, porque yo lo he hecho algunas veces; mas si quisieres hacer esta manteca, que venga à estár de la misma manera, como si se asase en asador, tomarás la manteca asi cruda, y mezclarlahas con mucho pan rallado, y azucar, de manera que venga à estár como una masa dura, que parezca que es todo pan: luego echala en una barquilla, y ponla sobre unas brasas, y vela acomodando con la paleta, que quede la hechura de una pella de manteca; y si vieres que se rezuma, echale mas pan rallado, y quando esté tostada por un cabo, la buelve con la paleta, y tuestala por el otro, y la sacarás que parezca à la otra que se asó en el asador.

Memoria de los Vizcochuelos.

A Tres libras de azucar molido, y cernido, tomarás docena y media de huevos, quitando la mitad de las claras, dos onzas de agua rosada, y un poco de almizcle, harás una presa de harina redonda, que tenga mas harina de lo que será menester: echarás dentro las tres libras de azucar molido, y cernido, y la docena y media de huevos, quitando la mitad de las claras, como está dicho; batirás este azucar, y estos huevos muy bien con las dos onzas de agua rosada dentro de la presa: luego irás juntando la harina que pudiere entrar por la parte de adentro de la presa, de manera que quede la masa encerada, y la demás harina la podrás guardar. Esta masa se ha de sobar un poco: luego lavarla como para rosquillas muy delgadas, del gordor de un dedo de la mano: luego la partirás al sesgo del largo de un dedo; y se han de juntar unos con otros, como sarticas de pezes, y se han de poner en unas torteras polvoreadas con mucha harina, y cocerse en un horno; y quando estén à medio cocer, partirlos con un hilo gordo uno à uno, y luego tornalos à acabar de cocer. Tambien les has de echar un poco de anís molido, y cernido, y una migaja de sal, y porque no los andes partien-

tiendo con hilo, los podrás poner un poco apartados unos de otros; y de esta manera se acabarán de cocer de una vez.

Bollitos pardos.

TOma una libra de azucar molido, y cernido, y otra de harina, y otra de manteca fresca de bacas, y una docena de yemas de huevos, y una libra de almendras; hase de hacer de azucar, y de las almendras mazapán, y luego echarlehas lo demás todo junto sobre el tablero, y de todo esto se ha de hacer una masa; hase de echar canela molida hasta que esté la masa muy parda, y echale un poco de olor; hanse de hacer unos bollitos chiquitos à modo de mostachones. Hansele de hacer unas rayitas con la buelta del cuchillo, y ponerlos sobre unas obleas, y cocerlos en un horno de cobre à fuego manso.

Tortillas delgadas de aceyte.

BAtirás seis huevos frescos con media libra de azucar, molido, y cernido, hasta que esté muy blanco, y espeso, como para hacer vizcochos, y luego tendrás onza y media de vino blanco, y un poco de aceyte que sea muy bueno, y echalo en la pieza donde están los huevos batidos con el azucar, y echa harina hasta que

se

se haga una masa encerada, y echale un poco de anís molido, y un poco de sal, y sacalo sobre el tablero, y sobalo muy bien; tomarás el palo de la masa, y harás hojas delgadas del grueso de un real de à dos: luego cortarlashas con la cortadera del tamaño que quisieres, y cocerlashas en un horno sobre papeles polvoreado de harina à fuego manso; y de que están cocidas, hanse de limpiar muy bien, y vidriar con azucar, ò bañarse con baño blanco de azucar, y claras de huevos, como las rosquillas. Tambien son buenas asi sin vidriar, ni bañar.

Memoria de las Rosquillas.

A Una libra de azucar se han de echar veinte y quatro huevos, quitando cinco claras; y hanse de batir los huevos con este azucar, como para vizcochos, hasta que esté blanco; hasele de echar un poco de anís quebrantado: luego le echarás cosa de media libra de manteca de bacas fresca, y cosa de dos maravedís de vino blanco de lo caro, y luego batelo un poco mas con mucha fuerza, y luego echale harina floreada, lo que el batido pudiere embeber, de manera que quede una masita un poco dura: luego sobarlahas mucho hasta que haga ampollas, y que quede la masa encerada: luego haz tus rosquillas, y pon un cazo con

con agua al fuego, y quando esté cociendo, echa las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mismas suban arriba encima del agua, y como vayan subiendo, las irás sacando en una cesta, dentro unas tohallas, porque no se peguen unas con otras; hanse de sudar alli como ocho horas, y luego llevarlas al horno de pan; y quando las traygan, las has de dár lustre, sino las quisieres dár baño; y si las quisieres blanquear con vidriado, será mejor.

Otra suerte de Rosquillas.

PAra seis docenas de rosquillas tomarás una libra de azucar molido, y cernido, y tomarás seis docenas de huevos, los seis con claras, y los demás no mas de las yemas, y echale dos maravedis de anís, y un quarteron de manteca de bacas, y tanto vino blanco como quepa en un cascaron de huevo; ha de ser bueno. Todo esto se ha de batir junto, y luego ir metiendo harina floreada hasta que se haga una masa encerada, trayendolo siempre à una mano con el cucharón, y si no, se han de sobar mucho: luego guardar la orden que está escrita en las de atrás. Y adviertase, que en las unas, y en las otras se ha de echar la manteca tibia.

Ba-

Baño blanco para Rosquillas, y otras cosas.

EL blanqueado se hace de esta manera: Tomarás una libra de azucar blanco, molido, y cernido, y echarlehas las cinco claras de huevos que quitastes de las rosquillas, y echale un poco de agua, y rebuelvelo con un cucharón, de manera que esté espeso como mostaza, y ponlo al fuego, y traerlohas muy apriesa, hasta que todo el azucar quede deshecho: luego echalo en una albornia, y batelo mucho hasta que esté espeso, y echale un poco de zumo de limón, y tornalo à batir mucho, y se pondrá muy blanco: luego toma un hysopillo de plumas, ò cerdas, y vé bañando las rosquillas, y hanse de secar al Sol; y si no huviere buen Sol, al amor de la lumbre sobre un tablero. Con este baño podrás bañar tabletas, y vizcochos, y otras muchas cosas.

Gilea de vino.

TOmarás una azumbre de vino blanco, que sea muy claro, y muy bueno, y echale libra y media de azucar, y dos onzas de canela, que sea muy buena, medio molida, y un grano de gengibre, y quatro maravedis de pimienta, todo esto quebrantado, y mas de medio quartillo de leche, todo junto ha de estár en infu-

sion

sion en una olla nueva por espacio de ocho, ò diez horas, y menearlohas despues de las ocho horas, y echalo à colar en la manga: y quando estè la mitad pasado, tornalo á echar en la manga, y esto harás hasta que salga claro, y luego dexalo ir pasando poco à poco; y de que esté todo pasado, pongase junto al fuego quanto se entibie, y estará la olla tapada con un papel: luego tomarás dos onzas de colapegue, y deshagase muy menudo, y lavalo en muchas aguas, y ponlo al fuego en una cazolilla nueva con medio quartillo de vino blanco, y cueza poco à poco, hasta que la colapegue esté toda deshecha, y luego cuelala por una punta de servilleta muy limpia dentro en la olla del vino, y echale zumo de medio limón, y ponlo à enfriar, y podraslo sacar en pellas con una cuchara de plata. Y si quisieres hacer esta gilea colorada, toma un par de zanahorias negras, y raspalas, y luego quitales unas rajitas de lo negro, y echalas en una cazolilla nueva de barro, y derrite la gilea, y echa un poco sobre las zanahorias, y pon la cazuela sobre unas brasas, quanto vengan à alzar hervor, y saldrá la tinta, y tornalo à echar en la olla colado por estameña, ò por servilleta, y saldrá la gilea de color de granada. Advierte, que aquesta gilea nunca ha de cocer, ni se ha de calentar, sino tibia. Si la quisie-

res hacer colorada sin zanahorias, con echar vino tinto bueno en lugar de blanco, la manga le quitará la mitad del color, y quedará de la misma color de las granadas. Si quisieres servir esta gilea blanca sobre cosa de carne, pelarás un lechon, y haraslo quartos, y echalo en agua, que se desangre muy bien: luego echalo à cocer en una olla nueva con un poco de agua, y un poco de sal, y un grano de gengibre, que sea muy blanco, mondada la cascara, y echale un poco de pimienta longa entera, y galanga, y un poco de grano de paraíso, y cuezase el lechon con todo esto; y si no hallares estas especias extraordinarias, cuecelo con solo el gengibre, y pimienta redonda entera; y quando esté cocido el lechon, saldrá muy blanco: asientalo en un plato, y la cabeza enmedio, y los quartos à la redonda; y luego hinche el plato de la gilea de vino, que se cubra todo el lechon, y ponle unas rajitas de almendras à la redonda; y si quisieres servir esta gilea de vino sin carne, sirvela en pellas, la mitad de las pellas blancas, y la mitad coloradas. Hanse de adornar las pellas con hojas de laurél doradas, y con unas florecillas, que están dentro en los piñones remojados: no se trata de otras colores, ni moldes, porque no son buenas. Y si quisieres servir esta gilea, en que se coció el lechon, con dexar enfriar el caldo, y

echar

echar azucar, y canela, que está dicho en la del vino, y dexarla estár en infusion cinco, ò seis horas al amor de la lumbre, de manera que no se caliente, ni esté frio, y hasle de echar un poquito de vino, y la leche, que está dicho atrás, y echala à colar en la manga junto al fuego, y despues de colada, echale la mitad de la colapegue, que se echó à la otra, y su zumo de limón, y saldrá muy buena. Esta se puede hacer de gallinas, ò capones, echando muchos alones dentro al cocer, y puedese dár à enfermos. Tambien se puede hacer de manos de cabrito, ò de ternera. Y advierte, que esta gilea de carne ha de salir muy clara sin ningun genero de grasa; y quando se colare por la manga, ha de ser cerca del fuego; y si le sintieres algun poco de grasa, con echar unos cascarones de huevos muy limpios dentro en la manteca, se apegará toda la grasa, y quedará la gilea muy clara. La manga para colar esta gilea, ha de ser de media grana blanca, ò de muy buen cordellate blanco, y ha de ser ancha de boca, y muy aguzada de abaxo, y la costura tambien ha de ser de dos costuras muy fuertemente. Quando la gilea de vino se acaba de colar, es hypocrás, quitandole la tercia parte de azucar, y añadir especias.

Melindres de azucar.

TOmarás media libra de azucar molido, y cernido, y luego batirás clara y media de huevo, y echarlohas sobre este azucar, y irás haciendo una masilla como masa encerada: luego harás unos rollitos à modo de rosquillas delgadas,y pondraslas sobre unas obleas, y metelas en el horno à fuego manso, y crecerán mucho. Advierte, que estos melindres han de llevar un poco de anís molido; y si los quisieres rellenar, harás el rollito un poco ancho, y luego harás otro rollito de mazapán muy delgado,y ponlo encima del melindre, y arrollalo como quien hace fruta de manjar blanco, y harás tus rosquillas, y cuezanse sobre obleas. Estos suelen salir muy buenos.

Vizcochos sin harina.

TOmarás ocho onzas de azucar molido, y cernido: luego echarlehas ocho yemas de huevos crudas, y un poquito de anís molido, y batirlohas mucho con un cucharon hasta que esté muy blanco, y muy espeso: luego harás una masita muy fina con manteca de bacas, y yemas de huevos,y tendrás una hoja muy delgada: luego cortarás unas tortitas redondas con la cortadera, del tamaño de un As de oros:

lue-

go harasle unos piquitos muy menudos à modo de quesadillas, y hinchirlashas de este batido, y cuezanse en el horno à fuego manso. Y advierte, que el batido se ha de echar en la tortita redonda antes que se hagan los picos, porque con el mismo batido se pegan muy bien. Estos vizcochos sin harina, podrás hacer sobre obleas, echando en cada una quatro, ò cinco montoncillos del tamaño de una castaña, y meterla en el horno à fuego manso: y si ellos se arrugaren, batanlos mas, hasta que salgan lisos, como panecillos de San Nicolás de Tolentino. Puedesles echar un poco de olor.

Memoria de las verengenas en escaveche.

TOmarás docientas verengenas, que sean pequeñas, y que estén encapulladas, y cortales un poquito del pezón, y hazle una cruz por enmedio, y echales à cocer, y de que estén bien cocidas, sacalas, y ponlas à escurrir en el colador: luego toma dos azumbres de miel, y una de agua, y esta miel, y agua ha de cocer toda junta, y de que esté bien espumada, echale las verengenas, y cuezan dos, ò tres hervores, y luego sacalas à que se escurran, y echa en la miel tres quartillos de vinagre despues que las verengenas estén fuera, y has de tomar una onza de canela, y otra de clavos, y ocho mara-

dís de pimienta, y un quarto de alcaravea: todo esto se ha de moler, y mezclar junto, y echar en cada verengena un poquito en la cruz, y asentarlas en una olla vidriada, y luego echarles allí el escaveche asi caliente como está, y no las cubras hasta que estén bien frias: luego tapalas con su corcho, y durarán todo el año.

Memoria del adobo de aceytunas.

HAnse de coger las aceytunas del arbol, quando haya alguna morada, que es indicio que tiene el grueso que han de tener: darleshas quatro, ò cinco cuchilladas à cada una, y echalas en agua dulce, mudandosela cada dos dias, hasta que todas las aceytunas se hundan en el agua: luego echalas en adobo de agua, y sal, echando à una hanega un celemin de sal; y quando tengan tomado el adobo de agua, y sal, toma una vasija de dos azumbres, y hinchela de aceytunas, echando las ruedas de limón, y hojas de laurél, y de oliva, y hinojo, y luego hinchela del mismo adobo de agua, y sal, y echale media quarta de canela, y media de clavos, y la mitad de pimienta, y un poquito de azafrán, todo desleído con el mismo adobo, y por esta cuenta podrás hacer las demás. Este adobo de las especias no dura mucho tiempo, porque se pone agrio con los li-

limones, que por eso se dice, que se haga una olla de dos azumbres, y porque en acabandose aquella se pueda hacer otra; y si quisieres tener las aceytunas enteras en el adobo de agua, y sal: y quando quisieres hacerlas del adobo de las especias, acuchillarás no mas de las que fueren menester para hinchir la olla de dos azumbres, y estarán mas seguras las enteras. Y advierte, que las aceytunas, desde el dia que entran en el agua dulce, nunca mas han de estár descubiertas, porque se echan à perder; y si las quisieres machacar con una piedra, será lo mismo.

Vizcochos de harina de trigo.

BAtirás doce huevos frescos, quitandoles tres claras; y en batiendolos un poco, echales una libra de azucar molido, y cernido, y batelo hasta que esté espeso, y blanco como miel blanqueada: luego tendrás tres quarterones de harina, y esta ha de ser de tahona, si fuere posible, muy floreada, y echaselo dentro acabada de cerner, ò ciernela sobre el batido con un cedacillo de cerdas, porque no haga burujones, y echale un poco de anís; y no se ha de batir con la harina mas de quanto se mezcle el harina con el batido; y esto de la harina podria ser que no fuese menester tanta algunas veces, por ser los huevos muy pequeños,

y otras veces podria ser que fuese menester algo mas, por ser los huevos mayores; y asi has de tener cuenta quando se echare el batido en los papelillos, que se quede como un verduguito correoso, y que no se estienda por el papel; y asi verás si tienen mas necesidad de echarle mas harina. A todos los vizcochos se les suele echar anís, aunque yo no lo echo à ningunos, porque su Magestad no gusta de ello. Estos vizcochos se cuecen en horno de pan con pala de hierro delgada à horno manso con lumbrera, echando sobre unos papelillos con cucharoncito chiquito, que irá dibujada la medida al fin de este libro: y tiende un poco de batido à lo largo del papelillo del grueso de un dedo chico de la mano, y echale un poco de azucar molido por encima; y luego toma el papelillo por una punta, para que se cayga el azucar, salvo lo que quedare pegado al batido, que será muy poco, y meterlohás en el horno, y asi irás metiendo unos, y sacando otros, como se vayan cociendo, y despues les quitarás los papelillos, que se quitan con mucha facilidad, y tornalos à vizcochar en el horno. Estos vizcochos se baten con un cucharon, que sea un poco angosto de pala, y batense como quien bate tortilla de huevos, y hase de batir con mucha fuerza. Los papelillos han de ser todos de un igual, han de salir de un pliego diez y seis, doblando

el

el papel quatro veces, y cada vez ir cortando el doblez, y la tercera vez se ha de doblar ancho por largo; y de esta manera vendrán à salir los diez y seis papelillos, y no han de llevar doblez ninguno, sino lisos: y el batido ha de caer en el medio à lo largo, que como se echan con presteza en el horno, luego se queda el batido, y vá esponjando, y asi no son menester bordes: el papelillo, y el batido, y los cucharones todo irá dibujado al fin de este libro. Advierte, que ningunos vizcochos has de batir con dos manos, como las Monjas, sino con una mano, como quien bate tortillas de huevos: y si quisieres hacer estos vizcochos redondos, toma medias quartillas de papel, y echa de este batido en cada uno el grueso de un huevo, que quede redondo, y echale su azucar por encima como à los demás, y metelos en el horno, y saldrán unos vizcochos redondos muy buenos.

Memoria de los vizcochos de almidón.

BAtirás once huevos, y luego les echarás una libra de azucar molido, y cernido, y batirlohas hasta que esté blanco, y espeso: luego le echarás diez onzas de almidón, y un poco de anís, y no lo batas mas de quanto se mezcle el almidón con los huevos, y azucar: luego haz unas caxitas de medio pliego de papel, y echarás

rás dentro de este batido el grueso de un dedo, y cuecelos à horno manso de cobre, porque no se pongan colorados, ni empollados, sino lisos, y blancos; y en estando cocidos, abrirás los papeles, y cortarás los vizcochos, de manera que de cada caxa salgan cosa de diez vizcochos, y tornalos à vizcochar, y raspales los suelos, si estuvieren quemados; y luego tendrás azucar clarificado en punto, que no sea muy grueso, y echale un poco de agua de azahar, y torne à cocer hasta que torne à su punto: luego tendràs unos pocos de vizcochos en el horno calientes, y tendrás el azucar sobre un poquito de rescoldo, è irás tomando los vizcochos con un tenedorcillo, y con un manogito de plumas lo irás vidriando con el azucar, y poniendolos en un tablero, que tenga la una punta sobre unas cañitas, y iraslos remeciendo, porque no se peguen. Y advierte, que el vidriado ha de ser muy delgado, que sea transparente, y se vea la color del vizcocho, que si tiene mucho azucar no vale nada; y si los quisieres bañar con el baño de las rosquillas, podrás. Y advierte, que quando vidriares los vizcochos, si el azucar estuviere muy blando, se mojará el vizcocho, y asi lo podrás subir un poco mas, y en todo caso, ha de estár el vizcocho caliente, para que tome bien el vidriado; y el tablero donde se ván poniendo

ha

ha de estár al amor de la lumbre, para que se enjugue el vidriado.

Batido de los vizcochos de almidon sin vidriado.

SI quisieres hacer los vizcochos de almidon sin vidriarlos, son muy buenos. Harás el batido, que está dicho, con las cantidades que se dice atrás, y pondrás el horno de cobre al fuego con lumbre mansa, y hinchirás la hoja de obleas muy bien puestas: luego echarás del batido en quatro, ò cinco partes, y cierralo, y dexalo estár un poco, y el batido se havia estendido por todo el horno; y de que estén bien quaxados, saca la hoja fuera, y corta los vizcochos en pedazos quadrados, ò como salieren, y tornalos à poner en el horno à vizcochar, y echales un poco de azucar raspado por encima; y de que estén bien vizcochados, sacalos: son muy buenos vizcochos. Tambien los vizcochos de almidon vidriados, quando los echaste à cocer en las caxitas de papel, si los echáras un poquito de azucar molido por encima, y despues que estaban cocidos, los cortáras, y vizcocháras, sin hacerles otra cosa ninguna, son muy buenos vizcochos. Advierte, que si les echares azucar por encima, ha de ser no mas de un polvito, porque si echas mucho,

los echarás à perder, que harán una costra, y no los dexará cocer.

Otra suerte de vizcochos secos.

BAtirás doce huevos con una libra de azucar, y quando esté el batido blanco, y espeso, echale harina, que esté bien incorporado, y pondrás unas obleas en los suelos de las torteras, y sin otra cosa ninguna echarás alli del batido del grueso de una pulgada, y luego cubrirás las torteras, y dales lumbre abaxo, y arriba, que sea fuego manso; y de que esté muy bien quaxado, sacalo, y sacarás de cada tortera una torta, y harás de ellas unas rebanadillas muy delgadas, y pondraslas à vizcochar en el horno sobre unos papeles, hasta que se pongan un poco tostados. Son unos vizcochillos secos, y muy buenos.

Mazapanes de dos pastas.

MAjarás media libra de almendras dulces, como se suelen majar para los otros mazapanes, mojando la mano en agua de azahar; y echale media libra de azucar, y majalo muy bien, y ha de quedar la pasta dura; y de esta pasta harás unos mazapanes del tamaño que quisieres, redondos, altillos de los bordes;

muy

muy delgados en los suelos, que parezcan à modo de pastelillos, y luego harás otra pasta con otra media libra de almendras, y tres quarterones de azucar, y majarlahas con onza y media de agua de azahar; y esta pasta ha de salir muy blanda, y ha de ser mucho mas majada que la otra, y echala en un cacito, y dale una buelta sobre la lumbre, de manera que dé un hervor, meneandola con un cucharon, y con esta pasta hinchirás los vasitos de la otra, y asientalos sobre obleas, y cuecelos à fuego manso: son muy buenos mazapanes. Algunas veces à la pasta postrera se le suele echar el azucar doblado, à media libra de azucar; mas yo hallo, que saben poco à las almendras, y quitoles un quarteron de azucar, echando á media libra de almendras tres quarterones de azucar, y me salen mejores. Probarás de entrambas maneras, y los que supieren mejor à tu señor, de estos harás.

Mazapanes secos.

MAjarás una libra de almendras, mojando la mano en un poco de agua, y echarlehas otra libra de azucar, y majala muy bien, de manera que no se enaceyte, y ha de quedar la pasta un poco dura, y luego echarlas en un cacito, y dale dos hervores, meneandolo con un cucharon, hasta que esté le pasta blanque-

ci-

cina, y bien enjuta: luego sacala al tablero, y sobala un poco, y tiende una hoja delgada, que sea del gordor de un real de à quatro, y harás tus mazapanes de quatro picos, y prolongados, y hazle sus bordecitos repulgados: luego toma un poco de azucar molido, y cernido, y echale un poco de agua de azahar, de manera que esté como puches, quanto se puedan untar los mazapanes, y vidrialos con un manogito de plumas, y cuecelos sobre ostias blancas en un horno de cobre; y si estos mazapanes fueren para persona que no los quisiere tan duros, echale à esta pasta dos yemas de huevos, quando la sacares del fuego, y haz tus mazapanes, y saldrán tiernos; mas yo à los duros me atengo: y si fueren para enfermo, que no pueda comer, cocerás una pechuga de ave, y picala muy bien, y luego majala en el almiréz muy majada, y mezclala con las almendras, y el azucar, y harás tus mazapanes como está dicho, y serán mas substanciales.

Mazapanes en almivar.

MAjarás una libra de almendras, mojando la mano en un poco de agua: luego tendrás tres quarterones de azucar en almivar, y ponlo en un cacillo al fuego, y echa las almendras dentro, y cueza dos, ò tres hervores

hasta

hasta que esté un poco espeso: luego sacalo del fuego, y dexalo enfriar un poco: luego vé sacando cucharadas de él, y echandolas sobre obleas unos montoncillos redondos, y cuecelos en el horno, de manera que se tuesten un poco. A estos se les suelen echar un poco de olor, ò un poco de agua de azahar en el almivar, y azucar molido por encima.

Vizcochos secos.

TOdas las suertes de vizcochos, que he dicho, como son los de almidon, y los de harina de trigo, si quisieres incorporarlos un poquito mas de harina, y luego echar unas cucharadillas en unos papelillos, ò echar seis en un medio pliego de papel, que no tenga cada uno mas bulto que una nuez grande, y no le eches azucar por encima, sino es muy poquito, que no tenga que sacudir, y cocerloshas en un horno de barro, y saldrán muy tiesecillos, que parezcan tabletas, y saldrán muy llanos, y redondos como unas tortillas, y no se esponjarán, y será, como digo, à modo de tabletas. Su Magestad de la Reyna nuestra señora gustaba mucho de estos vizcochos.

Otros vizcochos.

ESTos mismos vizcochos de harina de trigo se batirán con las cantidades de los vizcochillos larguillos, y en lugar de los papelillos, echarás el batido en unas caxitas de medios pliegos de papel, que tenga el batido de grueso una pulgada, y cuecelos à horno manso, y luego sacalos de las caxitas, y cortalos, que salgan de cada pan diez, ò doce vizcochos, y tornalos à vizcochar, y son muy buenos; y à todos estos vizcochos se les suele echar un poco de anís.

Otros vizcochos.

DE harina de arróz podrás hacer vizcochos, guardando la orden de las cantidades de los vizcochos de almidón: la harina ha de ser fresca, sacada del dia, y se ha de enjugar primero, porque es muy humeda, quando se acaba de sacar; y despues de enjuta es muy esca. Estas caxas de medios pliegos de papel salen bien; mas como el arróz es pesado, no es muy à proposito para enfermos, y mas que si el arróz tuviese algun sabor de humedo, se sentiria en los vizcochos.

Vizcochos de harina de trigo, y de arróz.

TOmarás un quarteron de harina de arróz, y otro de harina de trigo, y rebuelvelo todo con media libra de azucar molido, y cernido, y echale yemas de huevos, hasta que esté un poco blando, y batirlohas mucho, hasta que esté espeso, y haga muchas ampollas, y echale un poco de anís quebrantado, y haslo de batir con un cucharon, que sea gordo, y hecho à modo de remo, y has de batir con la punta del cucharon, como quien dá puñadas; y quando tenga muchas ampollitas está batido; haslos de cocer sobre papelillos larguillos, como está dicho en los de harina de trigo, que son los que su Magestad suele comer mas de ordinario; mas estos no han de esponjar tanto, antes has de echar en los papelillos muy poquito batido, y un poquito estendido, porque puedan salir delgadillos, y algo anchuelos, y haseles de echar azucar por encima al enhornar, y tomar el papelillo por la punta, para que se cayga el azucar, como está dicho en los de harina de trigo: hase de cocer en hor-

no de barro.

Una

Una fruta de natas.

TOmarás un plato de natas, ò seis escudillas, que todo será uno, y echarlehas doce yemas de huevos, y media libra de azucar molido, y cernido; y luego echarlehas pan rallado, hasta que esté trabado, como batido de vizcochos, y un poquito mas; y harás unas caxitas de dos pliegos de papel, y untarás por de dentro con un poco de manteca de bacas, y echa el batido en las caxas de papel, del grueso de pulgada y media, y metelas en el horno, y cocersehan como vizcochos, y despues que estén cocidas, sacalas, y haz rebanadas, y rebozalas con huevos, y frielas, y pasalas por otra media libra de azucar en almivar, y harás un plato de unas sortijas muy buenas, y regaladas, y echale un poco de canela molida por encima, y azucar raspado.

Unas rebanadas de pan conservadas.

TOmarás una libra de azucar, y harás almivar, que esté un poco grueso, y harás unas rebanadas de pan de leche mollete quadradas, que sean un poco gordas, y tuestalas en las parrillas, de manera que queden doradas, y mojalas en vino blanco aguado, de manera que se re-

remojen de parte à parte, y no se empapen demasiado; y como el azucar esté cociendo, echa dentro dos, ò tres, ò las que cupieren, sin que estén una sobre otra, y cuezan dos, ò tres hervores: luego buelvelas con la paleta, y tornen à cocer otro poco, y esto ha de ser metiendo el cacito en el fuego, y apartandole muchas veces, porque el azucar no se empanice; y luego velas sacando en el tablero, y mete otras en el azucar, y harás otro tanto, y sacalas en el tablero, y torna à cocer las primeras, y con esto se acabarán de calar, y tornalas à sacar al tablero, y echales canela molida, y cernida por encima, de manera que estén cubiertas, y dexalas enfriar un poco: luego buelvelas con la paleta, y echales otra tanta canela por el otro lado, y harás otro tanto à las otras, y has de hacer de manera que las rebanadas, quando se remojen, no quede nada por remojar, y que estén tiernas, y muy bien conservadas, y que no esté el azucar empanizado por encima de ellas, sino que parezca diacitron, porque si no se calase la rebanada con el vino, no se calaría tampoco con el azucar; y si se empapase demasiado con el vino, hariase pedazos en el azucar; y si quisiese subir mucho el azucar para travarla, se empanizaría, y no tienen buen comer: han de quedar enteras, y tiernas, y secas, que todo se puede hacer, que aunque son un poco dificultósas,

sas, despues que hayas hecho la experiencia, las harás con mucha facilidad; y quando las hicieres, no te duela el azucar, que lo que te quedare en el cazo, se puede aprovechar para otra cosa. Tambien te pudiera aconsejar que las hicieras en una tortera ancha, porque se hicieran mejor, y con menos azucar; mas como la tortera no se puede poner, y quitar tantas veces en el fuego, como el cazo que tiene astil, con mucha facilidad se te empanizaría el azucar, y se te echarán à perder las rebanadas: harás un cacito, que sea un poco ancho de suelo, y con él las harás con mucha facilidad.

Tabletas de masa.

BAtirás seis huevos frescos, quitandoles una clara, y echarlehas media libra de azucar molido, y cernido, y batirloshas como quien bate vizcochos, hasta que esté muy blanco, y muy espeso: luego echale un poco de manteca de bacas, cosa de un quarteron, y una gota de vino, y un poco de olor, y un poco de anis quebrantado: luego echa harina de trigo floreada, toda la que pudiere embeber el batido, de manera que quede una masa encerada, y sobala muy bien: luego harás una hoja de esta masa, tendiendola con el palo de masa, y quede del gordor de un real de à dos, y corta con la cor-

cortadera tiras tan anchas como quatro dedos, y tornarlashas à cruzar, de manera que queden quebradas, y cuecelas sobre papeles polvoreados de harina en un horno de cobre à fuego manso; y si quisieres bañar algunas, la memoria del baño hallarás escrita en el capitulo de las rosquillas. Hanse de secar al Sol. De esta misma masa podrás hacer tabletas con canela, echandoles canela molida en cantidad, hasta que se pongan bien morenas, y echales algun poco de olor. Tambien puedes hacer unos panecillos redonditos del tamaño de una cermeña; no se han de bañar. Tambien podrás tender esta masa muy delgada, como ojuelas muy delgadas, y estas no se han de bañar, y son muy buenas.

Un plato de papin tostado con cañas, y huevos mexidos, y ojuelas.

FReirás una hoja de masa delgada, y redonda, y luego asientala en un plato untado con manteca de bacas, y luego harás un papin con una azumbre de leche, y media libra de harina de arróz, ò de trigo, y un par de cañas de baca en trozos, y ocho yemas de huevos, y un poquito de sal, y media libra de azucar: luego quaxarás este papin, y echarlohas en plato sobre la hoja de masa frita, y harás docena y media de yemas de huevos mexidos, y echaraslos por encima del papin, y otras pocas de cañas

de baca desmenuzadas, y echarlehas azucar molido por encima, de manera que haga costra, y ponlo en un horno à que se tueste un poco, y sirvelo caliente. Antes de echar los huevos mexidos se han de hincar muchas ojuelas por el papin. Sobre este plato se podrá poner un gigote de capon, si quisieres.

Perdizes rellenas.

TOmarás las perdizes, y descarnarleshas las pechugas, picarás la carne con buen tocino, y luego tomarás la tercia parte de esta carne, y freirlahas con un poco de tocino, de la manera que se hace para los pollos rellenos, y echarlehas huevos crudos, y rebuelvelos sobre la lumbre hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y luego mezclalo con la otra carne, y mezclese todo, y echale unas yemas de huevos hasta que esté un poco blando, y sazona con todas especias, sal, y zumo de limón, y torna à poner esta carne en las pechugas de las perdizes: luego meterlehas unas broquetas para que se tengan en el asador, y empapelalas con medios pliegos de papel untados con manteca, y atalas con un hilo bien atadas, y luego espeta en el asador, y ponlas à asar: quando estén asadas, cortales todos los hilos, y quitales el papel, y tendrás aparejadas yemas de huevos batidas, y rebozarlashas con un manojo de plumas, de manera que estén

muy

muy bien cubiertas: luego echales un poco de manteca caliente por encima, y sirvelas con ruedas de limón.

Un plato de carnero adobado.

TOmarás carnero que sea de pecho, y haraslo pedazos, y luego echalo à cocer con agua, sal, y un poco de tocino; y quando esté cocido, sacalo en el colador, que se escurra, y pon un poco de miel al fuego en una sartén, y quando esté caliente, echa el carnero dentro, y friase en la miel hasta que esté un poco colorado: luego echale un poquito de vino, y un poco de caldo, unas almendras mondadas, y tostadas: luego sazonalo con todas especias, canela, y un poquito de azafrán; y echarlehas un poco de zumo de limón, ò de naranja, y sirvelo sobre unas rebanadas de pan tostado.

Torreznos lampreados.

TOmarás tocino de pernil, que sea bueno, y esté bien remojado, que no tenga sal, y cortarás unos torreznos un poco grandes, y ponlos à asar en las parrillas, que estén medio asados: luego cortalos en rebanadas delgadas, atravesada la hebra, y ponlos en una olla, ò en una cazuela, y echales un poco de vino tinto, y caldo, ò agua, hasta que se bañen, y sazonalo de especia, y canela, y cuezan hasta que estén tiernos, y echale un manojo de yervas, mejorana, hysopillo, y ajedrea, y echale dulce de miel, ò

azucar, que estén bien dulces; y si estuviere la salsa rala, pondrasla à espesar un poco con un poco de harina quemada, ò un poco de pan tostado, y remojado en vinagre, y majado en el almiréz, y pasado por un cedacillo, y si le quisieres echar unas hojas de laurél, bien podrás; mas no ha de dár mas de un hervor solo, y esto ha de ser quando quieran servir los torreznos; y à este tiempo se les ha de echar un poquito de agrio, que sea muy poco. Tambien les podrán echar à estos torreznos almendras mondadas, y tostadas, ò ciruelas pasas, quitados los huesos, y partidas por medio. Con estas salsas lampreadas podrás servir lenguas de baca, y ubres de baca, cociendolas primero, y luego tostarlas, y luego lamprearlas, y tambien se les puede echar membrillos, y juntamente con peros agrios, y todo lo demás que está dicho.

Membrillos asados.

EScogerás los membrillos, que sean grandes, y sanos, y cortarleshas un poquito del pezon, para que haga asiento, que se pueda tener derecho en el horno: luego por la parte de arriba les quitarás una coronilla muy pequeña, y por alli le harás un agugero por donde le quitarás todas las pepitas, y que quede el membrillo por de dentro muy limpio: luego le lavarás con un poco de vino, y echale unas gotas

tas de agua de azahar, y hinchelo de azucar molido: luego tornale à asentar la coronilla que quitaste encima, y embuelvelo en medio pliego de papel, de manera que quede la coronilla descubierta, y ponlos à asar en el horno, y quando estén asados, los hallarás llenos de almivar; vacialo todo en un plato, y echale mas azucar molido, y un poco de agua, y pon el plato sobre las brasas, de manera que dé dos, ò tres hervores; y luego despues de mondados los membrillos, asientalos en un plato, y tornalos à hinchir de este almivar, de manera que vayan llenos, y mas sobre para que vaya en el plato. Estos membrillos podrás asar de otra manera, mondandolos, como está dicho, y echarles sus gotas de agua de azahar, y luego hinchirlos de azucar, y canela molido, y tornales à poner sus coronillas, y clavarlas à cada una con tres clavos de especia: luego hacer un poco de masa de cemite, y tender una hoja un poco gorda, y redonda, y asentar el membrillo en medio pie, y luego recoger la masa, que se venga à juntar sobre la coronilla del membrillo, y pegarla muy bien, mojandola con un poco de agua, de manera que no se abra: luego pon à cocer estos membrillos empanados en el horno, y quando esté bien cocida la masa, como empanada, sacalos muy derechos, y parte la masa, de manera que no se rompa el

membrillos, hallarloshas muy bien asados, y llenos de almivar. Estos se suelen servir asi enteros sin mondar, para que en la mesa los monde el Maestresala : es muy buena suerte de asar membrillos.

Cómo se han de aparar las aves en la Cocina.

TOmarás un capón acabandolo de sacar del asador, buelvelo la pechuga abaxo, y meterlehas el tenedor por medio del lomo, de manera que lleguen las puntas del tenedor à tocar en el hueso de la pechuga : luego buelve el tenedor ácia arriba, y dale un corte en la pierna derecha por la parte de adentro : luego dale otro por la parte de afuera, de manera que venga à juntar el uno con el otro, de manera que no quede la pierna asida mas de en la junta del hueso de la cadera : luego le dá otro cortecillo, apartando la carne del muslo tambien hasta la junta de la cadera : luego le dá otro en el artejo de la pierna : luego le dá otro corte por la junta del alón, que vaya por la pechuga abaxo, de manera que la junta quede bien desasida : luego bolverás la mano con el tenedor, y harás otro tanto del otro lado : luego le darás otro corte en la pechuga, de manera que no atraviese ninguno de los otros cortes, y apartarás un huesezuelo que tiene alli: luego le darás otro corte, apartando la punta de la pechuga de las caderas : luego le darás otros dos cortes

tes por los lados de la rabadilla, que lleguen hasta las caderas. Estos cortes todos se han de dár en el ayre, sin que el capón llegue al plato, y ha de haver en el plato unas rebanadillas de pan, en que cayga la substancia del capón: luego bolverás el tenedor las puntas ácia abaxo, y darlehas una cuchillada en medio de los lomos, y con esta cuchillada cortarás el lomo al capón, y lo harás soltar del tenedor, y luego buelvelo la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y de aquellas rebanadillas de pan tambien metidas por entre los cortes; tapalo con otro plato, y ponlo sobre un poco de lumbre un poquito, y sirvelo asi caliente.

Las perdizes, que se han de aparar de la misma manera que los capones.

Las palomas, las gangas, pluvias, y otros pajaros pequeños, se han de aparar de esta manera: Tomandolo con el tenedor por el lomo, y darle dos cortecillos en las piernas hasta la cadera, y luego un corte por el encuentro del alón derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo, y luego otra por la otra parte de la misma manera, y luego otro corte, que cruce estos dos: luego bolver el tenedor las puntas abaxo, y darle una cuchilladilla en el lomo, y con eso se soltará el tenedor: luego bolver las pechugas arriba, y echarles sal, ò la salsa que le tocare.

Cómo se han de aparar los Pabos.

TOmarás el pabo con el tenedor, y le darás un corte en la pierna derecha por la parte de adentro, y otra por la parte de afuera, que vengan à juntar entrambos en la junta del hueso de la cadera, y otro corte por la pulpa de la pierna, que vaya arrimado por el hueso abaxo, y otro por la parte de afuera por el artejo: luego otro corte por el encuentro del alón derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo: luego le harás otro tanto del otro lado, porque estas aves grandes han de llevar quatro cortes en la pechuga, porque son grandes las pechugas, y con dos sería poco: luego le darás otros dos, ò tres cortes por los dos lados de la rabadilla, que lleguen hasta el medio del espinazo, y otros dos à los lados del pescuezo, que vengan à juntar casi con estotros; y luego una cuchillada en medio del lomo, y con esta soltará el tenedor, luego buelve el pabo la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y unas rebanadillas de pan metidas entre ellos.

De esta misma manera se cortan los gansos, las abutardas, y los faisanes, y todas las aves que tienen grandes pechugas.

Corte de Lechón.

POndrás el lechón en el plato boca abaxo, y luego le darás un corte, hincando el cuchillo

llo baxo de una oreja; y luego irás cortando hasta la cola por un lado del espinazo, y otro desde junto al degolladero, que vaya al rededor de la espaldilla, y venga à parar baxo del codillo, de manera que quede la espaldilla medio desasida: luego le darás otro desde la cola, que venga dando la buelta al rededor del muslo, que venga à acabar entre las piernas, de manera que venga à quedar toda la pierna casi cortada; y luego dale otros cortes del otro cabo: luego hincale la punta del cuchillo en medio de la cabeza, y abrirás los cascos à una parte, y à otra, de manera que queden los sesos muy bien descubiertos, y echarleshas un poco de sal, y pimienta, y tomarás el lechón con el tenedor, y el cuchillo, y asientalo sobre su sopa.

Cómo se aparan las Liebres.

POndrás la liebre en un plato boca abaxo, y metele el tenedor por medio los lomos, y dale un corte desde la cola hasta la espaldilla, de manera que se rompa muy bien el hueso, y buelve la pierna de la liebre, que venga à tocar en la espaldilla, porque ha de venir à parecer flor de lís: luego dale dos cortes en la carne de la pierna à raíz del hueso, uno de dentro, y otro por defuera: luego dale otro corte por encima la espaldilla, de manera que quede casi toda desasida: luego le harás otro tanto

por

por el otro lado: luego le dá una cuchillada en el pescuezo, de manera que pueda bolver la cabeza à asentarse sobre las espaldillas: luego alza el tenedor las puntas abaxo, y dale una cuchillada en medio del lomo, de manera que corte todo el espinazo, y con eso caerá la liebre en el plato, y parecerá una flor de lís, como tengo dicho. Los conejos se han de cortar de esta misma manera.

MEMORIA DE CONSERVAS.

Alberchigos.

TOmarás los alberchigos, mondarloshas, y sacales los huesos, y pasalos por un poco de agua caliente, hasta que estén tiernos, y luego sacalos, y ponlos en un barreñón, ò olla, y tendrás el azucar clarificado, y echarselo hasta que se cubran, y al otro dia sacar el azucar, y ponerlo à hervir, hasta que haya cocido un par de hervores, y luego tornaselo à echar; y esto ha de ser ocho dias, hasta que esté el azucar en punto, porque se ha de ir menguando de manera, que estén siempre cubiertos los alberchigos; y si hicieren alguna espuma en este tiempo, pondraslos à la lumbre à que dén un hervor. Y advierte, que estos alberchigos nunca han de cocer con el azucar, ni han de llegar à la lumbre, sino es que acaso hicieren la espuma que tengo dicho, que con solos los cocimien-

mientos del azucar se conservarán muy bien. El azucar siempre se ha de echar frio.

Duraznos.

TOmarás los duraznos, mondarloshas, y cocerloshas en agua, hasta que estén tiernos, y luego has de hacer con ellos lo proprio que à los alberchigos, salvo que les has de cocer el azucar mas subido de punto, y pasarlos por él, que dén un hervor, y echalos en su barreñón, y darles los primeros dias los hervores muy suaves, porque no se arruguen, y en llegando à los quatro cocimientos, irlos subiendo de punto hasta ocho cocimientos en todo; y esto se entiende, que los cocimientos han de ser en el azucar, que los duraznos no han de bolver al fuego mas de aquella primera vez que hirvieron en el azucar.

Melocotones.

LOS melocotones has de hacer con ellos lo proprio que con los duraznos.

Bocados de duraznos.

HAS de tomar los duraznos, y ponerlos à cocer en agua, con su cascara, y todo, hasta que estén blandos, y despues mondarlos, machacarlos, y pasarlos por un harnero, despues de machacados, y tomar para cada libra de duraznos una libra y dos onzas de azucar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, hasta que haga unas vexigas; y en viendo que está bien cocido

do el azucar, echarle dentro la pasta del durazno, y cueza hasta que tome un poco, que no se escurra à una parte, ni à otra, ni se pegue al dedo despues de frio, y echarlo despues en sus vidrios, ò en sus tablas, adonde huviere de estár; y si fuere para caxas, hase de tomar dos onzas mas de azucar en cada libra, que vendrá à ser una libra y un quarteron à cada libra de duraznos.

Peras en almivar.

HAnse de tomar las peras, y echarlas en agua fria, y ponerlas al fuego, y darles un hervor, y lueho echarlas en agua fria, porque no se manchen, y despues mondarlas, y punzarlas por dos partes, y tomar azucar clarificado frio, y echar las peras en un barreño, y echar el azucar encima, y darle ocho dias hervor al azucar hasta que esté espeso, y siempre se le ha de echar frio.

Caxas de perada.

HAnse de tomar las peras, y cocerse, echandolas en agua fria, y despues de cocidas mondarlas, y machacarlas, ò rallarlas, y tomar para cada libra de peras una de azucar molido, y rebolverlo con la pasta, y ponerlo à la lumbre que cueza hasta que espese, y se eche un poco en un plato, ò en una tabla, que se enfrie, y en no pegandose à la tabla, ni al dedo, echarlo fuera de la lumbre, y si no lo quisieren hacer

de

de esta manera, clarificar el azucar, y ponerle en un punto que haga una bolita en el dedo, y entonces se podrá echar la pasta. Y si fuere para bocados, hase de tomar à tres quarterones de azucar, y ponerlo à clarificar, ò molido, y ponerlo en el mismo punto que la perada.

Toronjas.

HAnse de tomar, y ponerlas à la lumbre, sacados los agrios en una legía muy fuerte, hasta que estén muy cocidas, y luego sacarlas, y echarlas en agua, y tenerlas alli ocho, ò nueve dias, mudando cada dia el agua; y en estando bien dulces, ponerlas à escurrir del agua, y luego meterlas en conserva, como à los limones, y darle los mismos cocimientos; y estos delante los hallarás escritos.

Limones ceuties.

HAnse de tomar los limones de los chicos, y hacer una legía muy fuerte, y ponerlos à cocer en ella, hasta que estén muy tiernos, y sacarlos fuera de la lumbre, y echarlos en agua por espacio de nueve dias, mudandosela cada dia una, ò dos veces, y luego echarlos en sus ollas, y darles nueve cocimientos: los quatro que no harás mas de hervir el azucar, y ha de ser à segundo dia, porque si se diera cada dia, se arrugarian los limones; y en pasando de los quatro cocimientos, se cocerá mas el azucar, hasta que esté en su punto.

Raiz

Raiz de Borraja.

HAS de tomar las raíces de borrajas, y hanse de raer, y asi como se ván rayendo, se han de ir echando en agua fria, y luego echarla à cocer en agua, que esté cociendo; y quando esté tierna, irla sacando, y arropala en unos manteles, ò paño de lienzo, y luego tomarla, y ponerla à dar un hervor en el azucar clarificado, y sacarla del perol, y echarla en un barreño, ò en una olla, y luego darlehas dos, ò tres cocimientos, y con eso estará acabado de conservar.

Azucar rosado colorado.

HAS de tomar una libra de rosa, despues de haverle cortado el pie de abaxo, y machacarla en el mortero; y asi como la vayas machacando, le has de ir echando su azucar molido, hasta que esté muy machacado, y ha de ser la cantidad del azucar dos libras para una de rosa, y ponerlo à la lumbre, hasta que cueza un poco. Si es para bocados, ponerlo al Sol; y si es para vidrio, ò ollitas, cocerlohas un ratico mas.

Flor de Borrajas.

TOmarás una libra de flor de borrajas, y pasarla por un poco de agua tibia, y luego sacarla, y has de tomar libra y media de azucar, y ponerla à cocer, que esté muy subido de punto, y echar dentro una libra de flor

de

de borrajas, y ha de hervir mucho, hasta que haga un punto suave en el dedo, y luego echarla fuera; y si es para en hoja, para una libra de flor has de echar media libra de azucar, y has de poner el azucar en un plato, que echando una gota de agua se quiebre; y esto se entiende, que no se ha de machacar, sino echarla asi entera. La flor de hoja quedará como vidriada. La flor de la malva se puede conservar de la misma manera que la flor de borraja.

Flor de Romero.

HAS de tomar una libra de flor, y libra y media de azucar, y poner el azucar en punto subido, y echar dentro la flor de romero, y no ha de dár mas de dos, ò tres hervores, y echarlo fuera, y ponerlo en su vidrio, ù olla vidriada.

Azucar rosado blanco.

HAnse de tomar quatro libras de azucar, y media azumbre de agua con quatro claras de huevos, y batirlas con aquel agua; conforme al azucar que echaren, se ha de echar à cada libra una clara de huevo, y medio quartillo de agua, y cueza luego con esta agua, y estas claras de huevos sobre la lumbre, para que se clarifique, y no se saque espuma ninguna, y hase de tomar, y colar el azucar por un paño, y ponerle en un cacito, hasta cantidad de media libra de azucar, y hase de cocer, y ir me-

meneando aquel azucar con un cucharon hasta que haga unos ojos, y luego echarle un poquito de zumo de limón, y menearlo, y echar un poco de rosa dentro, y echarlo sobre unos papeles blancos en dos tortas. Y advierte, que el azucar de retama es muy blando para el azucar rosado blanco, y el azucar de pan es muy seco, y se resquebrajan mucho las tortas del azucar rosado, y asi es necesario echar la mitad del uno, y la mitad del otro, y con esto saldrán las tortas esponjadas, y lisas.

Calabazate.

HAS de tomar la calabaza, y quitarle la corteza, y lo que tiene dentro, y echarla en sal, y de que esté salado, sacarlo de la sal, y echarlo en agua clara hasta que esté desalado, y ponerlo à cocer hasta que esté bien cocido, y tomar un alfiler, y hincarlo en la calabaza; y si se cayere del alfiler, echarlo fuera de la lumbre, y ponerlo à escurrir, y luego ponerlo en su vasija, y tomar azucar clarificada, y echarselo hirviendo, como sale de la lumbre, y luego darle nueve cocimientos, hasta que haga el azucar un punto, que haga hilos entre los dedos. Cubrase como el diacitron.

Tallos de lechuga.

HAnse de tomar, y mondarlos, y despues de mondados, echarlos en sal, y conservarlos de la misma manera que la calabaza.

Bo-

Bocados de calabaza.

SI quisieres hacer bocados de calabaza, hase de tomar, y cocer la calabaza, y rallarla, ò machacarla; y pasarla por una criba, y à cada libra de calabaza, despues de escurrida, has de tomar una libra y un quarteron de azucar; y ponerlo à clarificar sobre la lumbre, y en estando espeso, echar la pasta de la calabaza dentro, y menearla con un cucharon, y cueza unos hervores; y en estando bien espeso, echarlo fuera; y hacer los bocados con un cucharon, y ponerlos en una tabla, y ponerlos à secar al Sol hasta que estén secos, y luego bolverlos con un cuchillo, y ponerlos que se sequen por otra parte.

Raizes de escorzonera.

HAse de lavar, y ponerla à cocer en agua fria, y en haciendo una espumita, echarla afuera del agua, y echarla en otra agua fria, è irla rayendo muy sutilmente, y echarla en otra agua limpia, y luego echarla en otra agua clara à cocer, y cueza hasta que esté tierna, y luego echarla en un barreñon, ò en una olla. Tomar azucar clarificado, y echarlo sobre la escorzonera, y darle sus cocimientos ocho dias, hasta que esté muy espeso el azucar, y en su punto.

Peras secas cubiertas.

HAnse de tomar, y sacarse del almivar, y ponerlas à escurrir, y tomar el azucar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, como para huevos mexidos, y echar las peras dentro, y poner el azucar à hervir con las peras, è irlas quitando la espuma que hicieren, y irlas meneando con la espumadera, y cuezan, y vayales tomando el punto hasta que hagan berrugas por la espumadera, y luego quitarlas de la lumbre, y tomar una berguera, y sacar lo que quisiere poner: y en estando un poquito fuera de la lumbre, tomar, y batir un poco el azucar, hasta que esté como blanco del color de las propias peras, y luego rebuelvelo, y irás echando fuera del perol; hasta que se enfrie no se han de quitar de la berguera.

Membrillos para mermelada.

HAse de tomar el membrillo, y ponerlo à cocer en agua fria, hasta que esté muy blando, y luego sacarlo del agua, y mondarlo, y cortarlo hasta el corazon, y machacarlo, ò rallarlo, y para cada libra de membrillo se ha de echar libra y quarteron de azucar, si es para caxa; y si es para bocados libra por libra, y se ha de tomar el azucar, y clarificarlo, y ponerlo en un punto, metiendo el dedo dentro, mojado primero en agua, y luego tornalo à meter

en

en agua, si se hiciere una pelotilla el azucar,y echar luego la pasta del membrillo, y darle una buelta, y deshacerlo mucho con el cucharon, y tornalo à la lumbre hasta que hierva, y luego echarlo fuera.

Diacitron.

HAse de tomar la cidra, y mondarla de la cascara, y de los agrios, y luego sacarlo,y de que haya tomado la sal, echalo en agua clara,que esté fria,hasta que cueza,y esté muy tierno, y sacarlo,y echarlo en agua clara,y tenerlo dos dias, mudandole las aguas: luego echarlo en conserva en el azucar, clarificado con sus huevos, y echarlo en las ollas, ò barreñones donde huviere de estár el diacitron,y esté frio el azucar,y irle sacando cada dia el azucar, y irlo cociendo; y si faltáre azucar, irle añadiendo hasta que esté el azucar espeso, que se pegue en los dedos, è irlo cociendo, y dexarlo en su almivar, y para cubierto sacarlo del almivar, y ponerlo à escurrir en un harnero, y lavarlo con un poco de agua tibia, y tomar el proprio azucar clarificado, y ponerlo un poco mas cocido que para huevos mexidos,y echarlo dentro del azucar, que lo cubra el azucar por encima, y cueza con el azucar, hasta que con una espumadera, soplando salgan unas vexigas, y ponerlo à enfriar un poco, y luego darle un poco de lumbre, y echarlo fuera sobre unos es-

partos, ò sobre una berguera. El almivar siempre se ha de echar frio.

MEMORIA DE JALEAS.

Jalea de Membrillo.

HAse de tomar el membrillo, y mondarlo, y sacarle el corazon, y hacerle pedazos, y ponerlo à cocer, y conforme el membrillo le echarás el agua, que se cubra; y de que esté bien cocido, quitalo de la lumbre, y toma un paño grueso, y cuela aquella agua, y membrillo, esprimiendolo muy bien, y à cada cazo de zucarmo, que saliere de ello, echar dos cazos de azucar en un punto, que haga un hilo en el dedo, y ponerlo à cocer todo junto, hasta que haga otro hilo como el de arriba: luego echarlos en sus vidrios.

Memoria de jalea de Granadas.

HAS de tomar la granada, y sacar el grano, y ponerlo con muy poca cantidad de agua à cocer, no mas de quanto se cubra; y de que esté bien cocida, sacar aquel zumo, y agua, y esprimirlo por un cedazo de cerdas, y à dos cazos de aquel zumo has de echar uno de azucar clarificado, que tenga el punto como para huevos mexidos, y juntarlo, y ponerlo à cocer hasta que suba un punto, que haga unas gotas, que echandolas en una tablilla, no corra à una parte, ni à otra; y estas gotas se han de

echar

echar con una espumadera, que sean las gotas como lentejas, y entonces está buena la jalea, y se puede echar en sus vidrios.

Memoria de jalea de Amacenas.

HAse de tomar media arroba de amacenas, y ocho libras de azucar clarificado, y ponerlo à cocer con las amacenas, y echarle poco mas de media azumbre, y media de agua, y ponerlo à hervir todo junto, y cuezan hasta que estén deshechas, y echalas à escurrir en un paño, ò en un cedazo, y sacar aquel almivar, y ponerlo à cocer, que haga un punto, que se pegue à los dedos, y entonces está buena, y se puede poner en sus vidrios.

Memoria de jalea de Agráz.

HAS de tomar el agráz, y desgranarlo, media arroba, ò seis libras, lo que quisieres, y ponerlo à cocer con la cantidad de agua que se cubra, y luego colarlo por el paño, ò el cedazo, y tener azucar clarificado; y à tres partes de zumo de agráz echar dos de azucar clarificado, que tenga muy poco punto, quando se eche en el zumo, y ponlo à hervir, hasta que haga un punto como las amacenas.

Quartos de Membrillos.

HAnse de tomar membrillos crudos, y cortarse por medio, y sacar el corazon antes que se monde, y despues de mondados, ponerlos à cocer poquito, quanto se caliente bien el

agua, y sacarlos del agua, y ponerlos à enfriar en un perol, y tomar para cada libra de aquel membrillo otra de azucar clarificado, y tomar aquella agua donde se cocieron, y echar tanta agua como azucar, y antes mas que menos, y ponerlos à cocer en una lumbre muy suave, que vaya rociando, y taparlos quando ván à medio cocer con una tabla, y cocerlohas hasta que veas que hace un punto espeso, y luego quitarlos de la lumbre.

Carne de membrillos delicada.

HAse de tomar el membrillo el mejor que huviere, y ponerlo à cocer en agua fria, y cocerlo muy bien, hasta que esté muy blando, y despues de cocido tomar, y mondarlo, y cortarlo de manera que no se llegue al corazon, y machacarlo, y pasarlo por un cedazo muy espeso de cerdas, y à cada libra de membrillo que se pasare, una libra y quarteron de azucar clarificado con huevos, y colado por un paño, y luego ponerlo à cocer hasta que haga unos ojos grandes el azucar; y de que haya hecho estos ojos, sacarlo de la lumbre, y menearlo con un remo de manjar blanco, ò con un cucharon de palo; y de que esté un poco meneado, echar el azucar fuera de la lumbre, y echarle el membrillo, y ponerlo à cocer todo junto en la lumbre hasta que cueza, y esté un poquito espeso; y estando espeso, sacarlo fue-

fuera del perol, y con esto está acabado de hacer.

Ciruelas de Genova.

TOmarás las ciruelas, y pasarlashas por agua caliente, y sacarlashas luego al punto, y ponerlas à escurrir, y de que estén escurridas, ponerlas en unos barreñoncillos pequeños vidriados, y moler azucar, y ir polvoreando cada lecho de ciruelas que fueren echando, y echarás de esta azucar, y dexarle estár hasta otro dia que se escurra aquella aguaza, y luego tomar azucar clarificado, y cocerlo, que tenga gran punto.

Nuezes en conserva.

TOmarás las nuezes quando están tiernas, que no estén quaxadas, que será quince dias antes de S. Juan, poco mas, ò menos, conforme la tierra donde están los nogales, y punzarlashas con un punzon dos, ò tres veces: luego echalas en agua por nueve dias, mudandoles el agua cada dia: luego harás una legía fuerte con ceniza, y dexala asentar, y cuelala por un cedazo, y echa las nueces dentro, y dales dos hervores, y luego sacalas en un poco de agua tibia, y dexalas estár alli un poco, y echalas en agua fria: luego sacalas, y ponlas en unas alorzas, ò barreños, y harás el azucar que te pareciere en almivar, de manera que las cubra, y echaselo tibio: luego dexalas hasta otro dia, y

tornalo à cocer, y tornaselo à echar tibio, y dexalo estár hasta otro dia: luego echa las nueces, y almivar todo junto en el cazo, ò perol; y ponlas à cocer, y acabalas de conservar: luego dexalas enfriar un poco, y sacalas en sus ollas, y sazona de especias, clavo, y canela, à cada cien nueces una onza de cada cosa; y si las quisieres hacer con miel, à cada ciento se ha de echar una azumbre de miel, y otra de agua; hase de cocer, y espumar, y de que las nueces estén cocidas, y tiernas, echense en la miel, y conservense, y à cada azumbre de miel se le ha de echar una onza de canela, y otra de clavo; y quando se quisieren sacar de la lumbre, se les ha de echar un poco de esta especia, que dén un par de hervores con ella; y despues de quitadas de la lumbre, se les ha de echar la demás especia, dexando un poco para ir echando en lechos, quando se ván echando en la olla; y esta sazon se entiende tambien con las de azucar. Y advierte se, que si las nueces fuesen muy chicas, que se podrian echar ciento y cinquenta nueces à cada azumbre de miel.

Hinojo conservado.

HAse de tomar las cogollas del hinojo dulce, que estén bien granadas, y verdes, y cogerlas con su pezon algo largas, y luego atarlas, que estén muy recogidas, porque no haga mucho bulto, y tomarás azucar clarificado en al-

mi-

mivar muy subido de punto, y pon las dichas cogollas de hinojo dentro, y alli se estén todo el tiempo que quisieres, porque se irá esponjando, y cociendo en el proprio almivar; y quando lo quisieres servir à la mesa, saca una, ò dos cogollas, ù lo que quisieres, y tendrás azucar molido, cernido con ambar, ò almizcle, y echarselo por encima à las cogollas que huvieres de servir, y con la humedad que tienen tomarán muy bien el azucar, y quedarán blandas, y servirlashas por plato de postre, y comerán el hinojo, y servirán los palillos para mondar los dientes.

Carbonadillas de Ternera estofadas.

TOmarás tres libras de ternera de pierna, y cortarlashas en carbonadillas muy delgadas al través de la hebra, y batirlashas con la buelta del cuchillo: luego picarás media libra de tocino gordo con un poco de verdura muy picado, y untarás el plato con él, ò una cazuela de barro, y asentarás un lecho de las carbonadillas, y echale un poco de especia, y un poco de tocino por encima de todas ellas, y un poco de sal: luego echa otro lecho de carbonadillas, y un poco de tocino picado con la verdura, y torna à sazonar con especias, y sal, y de esta manera gastarás todas las carbonadillas, y tocino: luego pon el plato, ò cazuela sobre una palada de lumbre, y tapalo con otro plato, y dexa-

xalo estofar por cosa de media hora: luego destapa el plato, y hallarás las carbonadillas todas pegadas unas con otras, buelvelas asi juntas como están, y torna à tapar el plato, y tornalo à poner sobre la lumbre por otra media hora, y tornalo à sacar de la lumbre, y despegalas unas de otras todas, y echales un poco de caldo de la olla, quanto se bañen, y dexalas cocer poco à poco por espacio de otra media hora, y hallarlashas cocidas, y echales un poco de azafrán, y zumo de limón; y si fuere tiempo de agráz, podrás echarle algunos granos, un quarto de hora antes que se saquen, y sirvelas sobre rebanadillas de pan. Este platillo no ha de llevar huevo ninguno, ni verdura, mas de lo que se picó con el tocino, que serán peregil, cilantro, y yerva buena; y si no huviere plato, se podrán estofar en una cazuela, y taparlo con un plato de barro al estofar.

Un plato de cabrito.

COrtarás el cabrito en pedacitos, y ahogarloshas con tocino, y cebolla, y echalo en una olla, y echale caldo, ò agua caliente, quanto se cubra: luego sazona de especias, pimienta, y nuez, un poco de gengibre, y sal, y un poco de verdura picada, y tendrás seis yemas de huevos cocidos duras, y un migajoncillo de pan, todo remojado en caldo: luego majalo, y desatalo con el caldo del platillo, y pasa-

lo

lo por un cedacillo, y quaxarás el platillo con esta salsa, y echale à doce, que esté un poquito agrio. El cabrito han de ser dos quartos delanteros para un plato: sirvelos sobre rebanadillas de pan. Este platillo se hace de carnero, y de paxarillos, y de pecho de ternera, y de muchas cosas.

Manjar blanco de pescado.

TOmarás una pescada cecial remojada, y cortarlehas los lomos, y echalos à cocer en harta agua; y quando esté cocido, sacalo, y limpialo de las escamas, y el pellejo, y de todo lo que tuviere, que no sea blanco, y de las espinas, y luego deshazlo muy bien con los dedos, y echa este pescado en una servilleta, y vele echando agua fria, y estregandolo con una mano dentro la servilleta, y deshaciendo todo el pescado, de manera que no quede nada entero, sino como una felpa: luego tomarás tanta cantidad de este pescado, como si fuera una buena pechuga de gallina deshilada, y un poco mas, y echalo en un cazo, y echale un poquito de leche, y batelo con el cucharon de manjar blanco, de manera que no quede ningun burujon: luego echale una libra de harina de arróz, y vele echando leche poco à poco, y rebolviendolo con el cucharon hasta cantidad de azumbre y quartillo, y echale una libra de azucar, y ponlo à cocer sobre las trevedes, y velo rebolvien-

viendo à una mano con el cucharon de manjar blanco.

Tardará en cocerse tres quartos de hora. De este manjar blanco podrás hacer todas las cosas que están escritas en el manjar blanco de carne; y con las mismas cantidades podrás hacer papin de arróz, y apellarlo en pellas como el manjar blanco; y si lo quisieres servir blando, con echarle un quartillo mas de leche, y qaatro huevos, y sazonarlo de sal, saldrá muy bueno. Y advierte, que este manjar blanco de pescado lo podrás hacer de las colas de las langostas, y de ranas; y tambien se puede hacer de puerros blancos, aunque no es tan bueno: Puedese hacer con leche de almendras, sacando tres quartillos de leche de cada libra de almendras.

Papin de harina de trigo.

TOmarás tres quarterones de harina floreada de trigo, y una libra de azucar molido, todo junto en un cazo: luego echale medio quartillo de leche, y desata el harina, y el azucar, de manera que no tenga burujon ninguno, y esté el batido como puches: luego batirás seis huevos con claras, ò doce yemas muy bien batidas, y echalas con la harina, y batelo muy bien: luego vé echando leche hasta una azumbre, y un quartillo, antes mas que menos, que sea cerca de azumbre y media, y sazonalo de sal;

sal; y si tuvieres una poca de buena manteca fresca de bacas, echasela dentro; y si la manteca no fuere muy buena, no eches ninguna, y ponlo à cocer sobre las trevedes, y velo andando à una mano con un cucharon de manjar blanco, porque no se pegue, ni se ahume, y en dando dos, ò tres hervores, sacalo, è hinche los platos, y sirvelo caliente con unas hojuelas muy pequeñitas hincadas en el papin, ò unas rebanadas de pan blanco, cortadas en dados menudos, y fritos en manteca de bacas, y echalos por encima del papin.

Pastelón de cidra verde.

MAjarás media libra de almendras dulces muy bien majadas, echalè seis onzas de azucar, y harás pasta de mazapán, que esté muy bien majada, y ponla sobre el tablero, y mezclale un poco de harina, y de esta pasta levantarás un vaso de un pastelón, y dexalo hecho desde la noche para la mañana: luego tendrás cidra rallada, y conservada, como está dicho en la torta de cidra rallada, y la misma cantidad de la torta, antes mas que menos, y tendrás diez y ocho huevos hilados, y rebolverás los huevos, la cidra, y trozos de cañas de baca, todo rebuelto, y de todo esto hinchirás el pastelón, y ha de estár todo frio: luego tendrás el horno bien caliente, y asienta el pastelón sobre la

la hoja del horno, sobre dos, ò tres obleas, y echale un poco de alcorza molido por encima, y metelo en el horno, y dexalo estár por un quarto de hora, sin descubrir el horno, y hallarás el vaso muy tieso, y cocerá lo que está dentro con la grasa de las cañas. Para este pastél son menester dos libras de azucar, una para conservar la cidra, y seis onzas para el vaso, diez onzas para los huevos hilados, y diez y ocho huevos.

Una cazolilla de ave para enfermo.

DEscarnarás la carne de una buena pechuga de ave, ò de capon, y picarlahas sobre un tablero blanco, de manera que salga muy blanca la carne, y picarás con ella una enjundia del ave recien muerta, ó un poquito de tocino; y en estando picada, echarlehas quatro yemas de huevos, ù dos con claras, y sazona con un poquito de pimienta, y una migaja de nuez, y un poco de cilantro seco molido: luego desata esta carne en una cazolilla de barro, ò plata, con buen caldo de la olla muy bien desatada, de manera que esté bien rala, y pon la cazolilla sobre unas brasas, y vela rebolviendo con una cuchara, hasta que cueza, y no lo dexes hacer burujón ninguno, y se vendrá à hacer un pastél en bote muy blanco, y tendrás crestas de pollos cocidas, y las turmillas de los pollos, y echarlohas en la cazolilla, y cuezanla dos hervores;

res; y quaxalo con dos yemas de huevos, y zumo de limón, y ponerle unas rebanadillas de pan muy chiquitas como una uña de un dedo, todo al rededor de la cazolilla, y sirvela en la misma cazuela; y si quisieres echar un par de alones de pollos bien cocidos blancos en lugar de las crestas, podrás; y si la quisieres alguna vez hacer agridulce, con echarle un poquito de azucar molido al quaxar, y añadir un poco de mas agrio, tiene muy buen gusto: y si lleva dulce, le has de echar un poquito de canela; y si quisieres servir este pastél en bote en un platillo, podrás con sus rebanadillas de pan, y algunas mollegitas de cabrito asadas encima: y si fuere para sanos, con añadirle un poco de mas especias, y echar otra pechuga de ave, es muy buen platillo en cazuela, ò en plato.

Y advierte, que lo que tengo dicho, que se puede hacer de ave, se puede hacer tambien de ternera, con ponerlo con carbonadillas, y de ternera asadas, y mechadas; y si fuere para sanos, echarle sus cañas de baca, y sus yemas de huevos duras. Mas advierte, que quando tengas la carne picada cruda, y sazonada de especias, sal, y huevos, que podrás untar una tortera, ò cazuela con un poquito de manteca, y hacer en ella unas rosquillas de aquella carne, con sus trocitos de cañas por encima, ò una rosca grande, y poner la tortera sobre un poco de lumbre,

y

y cubrirla con una cobertera, y ponerle otro poco de lumbre encima; y se cocerán en un quarto de hora, y sirvela sobre una sopilla dorada, ò sobre una sopilla de lechugas. Y si quisieres mezclar un poco de pasta de mazapán con esta carne de las rosquillas, podrás; mas hasle de echar media docena de yemas de huevos duras majadas, y de todo esto hacer las rosquillas, ò rosca grande. Todo esto se puede hacer de carnero de pierna.

Palominos armados.

PIcarás carne de dos libras de ternera, ò de cabrito, con media libra de tocino gordo, y de que esté bien picada; metele quatro huevos, y sazona con todas especias, y sal, y un poco de zumo de limón, ò una gota de vinagre. Tomarás los pescuezos de quatro palominos con sus picos, y harás de la carne picada quatro palominos contrahechos, poniendo los pies, y pescuezos, y unas yemas de huevos duros en quartos por encima, y algunos trocitos de cañas: luego de la carne que te sobráre, rellenarás quatro lechugas, ò escarolas, y pondraslo luego todo en una tortera untada con manteca, y ponlo con fuego abaxo, y arriba, y pondrás los palominos cocidos, y salpimentados con pimienta, y sal, y pan rallado, y ponlos en otra tortera con lumbre abaxo, y arriba, y tostarcha el pan: luego pondrás unas rebanadas de

pan

pan en un plato, y pon palominos armados, y palominos salpimentados, y lechugas, ò escarolas rellenas, armarás tu plato, y otras veces sin palominos, sino con la ternera, y lechugas rellenas, y una buena cola de carnero tostada, con pan rallado, y algunas carbonadillas, podrás armar el plato, y echarle zumo de limón, ò de naranjas por encima. Con la carne de las lechugas podrás hacer rellenos con redaño de carnero.

Platillo de asadurillas de cabrito.

TOmarás quatro asadurillas de cabrito, y perdigarlashas en agua cociendo: luego mecharás los higados muy menudos, ò los rebozarás con un redaño, y los espetarás en un asador; y echa à cocer los livianos con agua, y sal; y despues de cocidos, picalos sobre el tablero muy bien con buen tocino gordo, y un poco de redaño, y sazonarás de sal, y especias, y echale quatro huevos, y un poquito de agrio, y tomarás un redaño, è irás haciendo unos rellenos, embolviendo un poco de relleno en un poco de redaño, y asentandolos en una tortera, y pon lumbre abaxo, y arriba; y cuezanse, hasta que estén dorados, y sirvelos sobre una sopa con los higadillos asados entre ellos. Advierte, que quando tuviste estos livianos sazonados de especias, sal, huevos, y acedo, podrias hacer de ellos pastelillos de escudilla, añadien-

dole un par de huevos mas, y un poco de azucar, y canela. Estos se hacen cortando unos trocitos de un rollo de ojaldrado, y hacer unas como cubiertas de pastelillos, y ponerlos dentro en las escudillas, è irlos subiendo con el dedo pulgar, y igualarlos con los bordes de las escudillas: luego hinchirlos de los livianos, y ponerle media yema de huevo encima de cada uno, y cuezanse asi descubiertos; y si los quisieres cubrir con una cubierta de ojaldrado, podrás: y al servir, raspales por encima azucar, y un poco de canela: y si los quisieres hacer en pastelillos de masa dulce, como los de las cabezas de carnero, podrás, y son muy buenos; y si quisieres hacer de estos livianos pastel en bote, quando los acabes de picar, freirás un poco de cebolla muy menuda con manteca de puerco, y echarás alli los livianos, y ahogarloshas, y echalo todo en una cazuela, y echales agua caliente quanto se bañen, y sazona de todas especias, y sal, y cueza un poco: luego quaxala con quatro huevos, y un poco de agrio. Y advierte, que quando tuviste los livianos aderezados para pastél en bote, pudieraslos echar en una cazuela ancha de suelo, y echarle su cebolla frita, y un poco de dulce de azucar, ò miel, y sazonarás de todas especias, y canela: luego batir seis huevos con claras, y echarlos dentro, y darles una buelta, que se mezclen, y poner la tortera

al

al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y quaxarseha. Luego cortarlahas como torrijas, y sirvelas con azucar, y canela, y zumo de naranja. Y advierte, que todo lo que se ha dicho de los livianos de cabrito, mucho mejor se puede hacer con livianos de ternera, ò carnero, con sus higados asados, y mediados.

Cómo se aderezan los higados de venado, y de ternera.

LOS higados de venado, y de ternera son muy buenos perdigados en agua cociendo, no mas de quanto pasen por ella: luego cortalos en unas rebanadillas grandes, y muy delgadas, y tomar un poco de manteca en una sartén, y calentarla mucho, y echar alli las rebanadas del higado, que no se fria mas de quanto esté la sangre muerta, y sacala, y echale sal, y pimienta, y zumo de naranja. De esta manera están tiernos, y sabrosos, porque si el higado se frie mucho, ò se cuece, se pone duro.

Manecillas de Cabrito.

LAS manecillas de cabrito has de limpiar muy bien, y echarlas à cozer con una cebolla entera, y un poco de tocino; y quando estén cocidas, pica el tocino, y cebolla con verdura, peregil, y yerva buena, y cilantro verde, y quita del caldo de las manecillas, que no quede mas de quanto se cubran: luege echa el tocino, y verdura, y sazona de todas espe-

cias, y sal, y quaxarlashas con yemas de huevos, y acedo, apartando primero la flor, y echasela por encima despues de servidas en el plato. Estas manecillas podrás hacer en pastél cociendolas, y luego sacarle los huesos de las canillas, y picar un poco de tocino con verdura, y sazonar las manecillas de especias, y sal, y luego poner un poco de tocino, y verdura en el suelo del pastél, y poner las manecillas, y poner encima de todo otro poco de tocino, y verdura, y cierra tu pastél; y de que esté cocido, bate quatro yemas de huevos con un poco de vinagre, y caldo de las mismas manecillas, y cebalo. Y si quisieres hacer este pastél con salsa negra, has de cocer las manecillas, y rebozarlas, y hacer tu pastél, y el tocino no ha de llevar verduras; y quando esté cocido, tendrás hecha una salsa negra, como la de los pastelones de javalí, è hinche el pastél de esta salsa; y sino, hinchelo de una prevada, que por estár atrás dicho como se ha de hacer, no lo digo aqui. Adonde se trata de los gigotes de grullas lo hallarás, y en otras partes. Estas manecillas se pueden cocer, y luego salpimentarlas con pimienta, pan rallado, azucar, y canela; y tostadas en una tortera, y servidas sobre una sopa dulce, adornadas con algunos higadillos de gallina, son muy buenas. Puedense hacer estos pasteles de pies de puerco, y

de

de ternera rebozadas, y fritas, y hacer pasteles.

Potage de Trigo.

TOmarás un quartillo de trigo limpio, que no tenga otras semillas, y rociarlohas con agua muy bien rociado, de manera que se humedezca bien la cascara: luego echalo en el almiréz, y velo majando poco à poco, y se irá descascando hasta que tenga quitada toda la casca: luego sacalo, y ahuyentalo de las cascas, y quedará todo el trigo sin casca, y entero: luego echalo à cocer con agua, sal, y buena manteca de bacas fresca, y sus especias: la manteca ha de ser buena, y mucha, para que se empape bien el trigo. Si le quisieres echar dulce de azucar, bien podrás, añadiendole canela; y si le quisieres echar leche como al arróz, podrás; mas la manteca siempre la ha de llevar. De esta manera se adereza el farro gordo, y la semola, salvo que no se ha de descascarar, porque ello está yá aderezado.

Colas de carnero con agráz.

TOmarás un par de colas de carnero, y perdigarlashas en las parrillas, de manera que estén medio asadas: luego echalas à cocer con agua, sal, y tocino gordo, y quando estén cocidas, tomarás dos libras de agráz, y desgranalo, y echalo à cocer con agua; y quando estén cocidos, echalos en el colador, y dexalos escurrir: luego pasalos por un cedazillo,

de manera que no quede por pasar mas de los granos, yendole echando del caldo de las colas, y sacarás las colas de la olla, y ponlas en una cazuela, y echale el agráz pasado, y sazona con todas especias, y un poquito de azafrán, y cuezan un poco con la salsa, y sirvelo sobre rebanadas tostadas.

Una escudilla de almidón.

TOmarás quatro onzas de almendas, y pelalas en agua caliente, y echalas en agua fria por espacio de media hora; y luego majalas en el almiréz, mojando la mano à menudo en agua caliente; y quando estén bien majadas, vé echando agua tibia cantidad de un quartillo, algo menos: luego pasarasla por una estameña, ò servilleta, y torna à majar las granzas, y torna à echar la leche en el almivar, y tornala à colar, y echale tres, ò quatro onzas de azucar; y digo tres, ò quatro, porque son menester quatro; mas los pobres no echan todo lo necesario, y con tres bastará, y tendrás echado en remojo una onza, ò menos de almidón en un poco de agua fria: luego derramarás el agua muy quedito, y quedará el almidón en el suelo de la escudilla, y deshazlo muy bien con una cucharita, y echalo en el cacillo con la leche, y un granillo de sal, y ponlo à cocer, y cueza dos, ò tres hervores, y sirvelo acabado de cocer, porque no se quaxe mucho, y por esta or-

orden podrás hacer las que quisieres.

Platillos de lechugas, y otras yervas.

PErdigarás las lechugas en agua cociendo, porque echandose estando el agua cociendo, quedan las verduras siempre verdes, y despues de perdigadas las lechugas, sacarlashas en el colador, y exprimirlas: luego tendrás tocino frito en dados, ò buena manteca de bacas, y freirás en ella cebolla picada muy menuda, y ahogarás las yervas muy bien: luego le echarás agua caliente, y caldo, quanto se bañen, y sazonalas de especias, y sal; y si las quisieres quaxar con huevos, y su acedo, podrás; mas yo no las querria quaxadas, sino asi; y si las quisieres picar, medio picadas son muy buenas. Y advierte, que no se trata de otras verduras por evitar prolixidad, porque todas se aderezan casi de una manera, como son lechugas, escarolas, borrajas, achicorias, riponces, y otras muchas yervas; y si fuere dia de carne, con perdigarlas, y picarlas medio picadas, y ahogarlas, y echarlas su caldo, y sazonarlas de especias, estarán buenas echandoles su agrio. Quando las quisieres servir, si las quisieres quaxar, es bueno echarles dulce de azucar, y canela, y zumo de naranja.

Huevos encañutados.

TOmarás una libra de azucar en almivar, que esté un poco subido de punto: luego

batirás dos docenas de yemas de huevos, y echarloshas en el almivar poco à poco, pasandolos por una espumadera, cociendo el azucar à mucha furia; y despues de hechos los huevos hilados, harás una masa fina sin azucar; y luego tendrás unos cañutos de caña aparejados, untados con manteca, ò aceyte: luego tiende una hoja de la masa larga, y delgada, de una ochava de ancho, y cortarle los bordes con la cortadera: luego un cañuto en la punta de la masa, y arrollalo hasta que se cubra toda la caña, y cortarlo con la cortadera, y ajusta los bordes del cañuto, y luego echarlo à freir con manteca, ò aceyte, y en estando frita la masa, sacala fuera, y tira por la caña, y quedará hecho el cañuto de masa, y de esta manera podrás hacer los demás. Luego hinchelos de los huevos hilados, y asientalos sobre unas hojuelas, y echa un poco de almivar por encima de todo, y pondrás unos pocos de huevos mexidos encima de los cañutos. Este plato se sirve frio.

Una empanada de Pichones.

TOmarás quatro pichones del nido, que sean tiernos, y despues de pelados, y limpios, tomarás tocino de pernil, cortado en rebanadillas muy delgadas, y remojalas que no tengan sal: y luego esprimelo del agua, y sazona los pichones con especias, y sal, y tiende una hoja de masa dulce de empanadas Inglesas,

sas, y asienta los pichones sobre ella, y echa las rebanadillas de tocino debaxo, y encima, y cierra tu empanada, y sirvela caliente.

Estocafix.

ESte estocafix es un pescado extraordinario, que no lo hay en España, sino se trae de Flandes; no se puede remojar en agua clara, aunque esté muchos dias en ella; hase de hacer de una legía que no sea muy fuerte, y dexarla enfriar, y luego colarla, que quede clara, y echar el pescado en ella, que esté tibia, y luego dexalo estár de la noche à la mañana, y estará remojado, y muy blando. Advierte, que este pescado, antes que se eche en remojo, se ha de aporrear con un mazo, ò con un palo; y despues de remojado se ha de echar à cocer: luego deshacerlo, que tiene unas lonjas como abadejo, y freir un poco de cebolla con un poco de manteca, y echar alli el pescado, y ahogarlo muy bien, y echarle un poco de pimienta, nuez, y gengibre, y luego echale leche quanto se bañe, y dale unos hervores, y sirvelo caliente. Advierte, que este pescado podrás servir sin otra cosa mas que con solo manteca, y mostaza, y sus especias, y co esto tiene buen gusto.

Hongos.

LOS hongos son muy buenos cociendolos primero con agua, y sal, y luego ahogarlos

los con buen aceyte, y cebolla, y echarlos en una cazuella de barro: luego picar un poco de verdura, y majarla en un almiréz con un migajon de pan, de manera que esté muy majado, como salsa de peregil: luego sazona con todas especias, unos pocos de cominos, y un grano de ajo, y desata esta salsa con un poco de caldo de garbanzos, y cueza con ella; y quando los sirvieres, echa un poco de zumo de limón por encima. Estos hongos se pueden ahogar con manteca, y luego echarles un poco de vino, y una gota de vinagre, y sazonalo con todas especias, y un poquito de azafrán, y con solo eso sin verduras, estará bien. Tambien podrás estregar un grano de ajo dentro de un plato, y luego echar un poco de aceyte; y quando esté bien caliente, echar alli los hongos crudos, y tapar con otro plato, y dexarlos alli ahogar muy bien, y de quando en quando rebolverlos, y sazonarlos de sal, y quando estén bien ahogados, sacarlos, y servirlos con naranja, y pimienta. Estos, perdigados, y escurridos, puestos en un barril con sal, y hinojo, son buenos, y duran mucho.

Fruta de almendras.

MAjarás media libra de almendras muy majadas, de manera que no se enaceyten: luego les echarás dentro quatro yemas de huevos, y un poquito de harina: luego echa mas

ye-

yemas, y menealo hasta que esté bien blando: luego tomarás una sartén con manteca de bacas, que sea poca, y ponla à calentar: luego echa de aquel batido dentro con una cucharita, y harás unas torrijitas muy delgadas, que parezca calabaza frita, y luego pasalas por almivar, y sirvelas con azucar raspado por encima.

Salchichas.

TOmarás carne de puerco, tanta cantidad de magro, como de gordo, picala muy picada, y sazona con pimienta, gengibre, hinojo, y sal, y echale un poco de vinagre bien aguado, para que entre mas cantidad, y se humedezca la carne, y tomarás tripas de puerco de las angostas, y hinchelas, y pasalas por agua cociendo, y ponlas à enjugar. Hanse de servir asadas, y no se pueden detener muchos dias. Advierte, que si en lugar del hinojo les echases anís, tiene muy buen gusto.

Substancia asada.

ASarás una pierna de carnero, y quando esté casi asada, sacarlahas en un plato, y picarlahas con un cuchillo, de manera que la pase de parte à parte muchas veces: luego doblarás el jarrete, y aprietala con el tenedor, y sacarás medio quartillo de substancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aquel dia. Esta substancia se saca de aves, y de perdices: esta es necesario haver prensa para ellas; y si no

no la huviere, en acabandola de sacar del asador, se apretarán entre dos platos muy apretadas, punzandolas tambien con el cuchillo. Estas substancias se han de poner en un plato sobre un poco de nieve, y helarseha toda la grasa que tuviere: luego la apartarás con unas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echarás la substancia en otro vaso, y sazonarlashas de sal, y calentarlashas, de manera que no cueza, y asi se ha de dár al enfermo.

Cómo se manen las aves en dos horas.

TOmarás el capón, ò pabo por las dos alas, y con la otra mano le tomarás los dos pies, y se los meterás en el fuego, y tenlo hasta que se quemen bien: luego le hinchirás la boca de sal, de manera que parezca que se ahoga, y entonces lo degollarás, y lo atarás por los pies, y lo meterás en un pozo, de manera que llegue la cabeza al agua, y dexalo estár alli dos horas, y lo hallarás manido, y tierno.

En los platillos lo mas de las veces los pongo de pollos, ò pichones, ò aves, y es porque son los mas regalados: mas con todo eso, se pueden hacer de carnero, de cabrito, y de ternera, guardando la orden de los que están escritos, y de muchos pescados, como es con la salsa de carnero verde, se pueden aderezar ranas, mero, y congrio, cazón, y pulpo, y otros muchos pescados, ahogandolos primero con buen

buen aceyte, ò buena manteca con su cebolla: luego echarle la salsa del carnero verde.

Todas las veces que en algun servicio se dicen cantidades de materiales, como son huevos, ò azucar, ò otros qualesquier materiales, y no se dice para quantos platos, se entiende que es para un plato, porque lo mas ordinario es hacer el servicio sencillo de un plato de cada cosa.

Platillo de Cardillos.

LOS cardillos siempre vienen por Quaresma, y entre Pasqua, y Pasqua; estos se aderezan de esta manera: Mondar los cardillos, y cortarles las puntas, y hendirlos por el pezón: luego freir un poco de cebolla cortada menuda con manteca de bacas, ò buen aceyte, y perdigarás los cardillos con agua, y sal, y sacaraslos en un colador à que se escurran: luego echarlos con la cebolla frita, y ahoguense un poco: luego echales agua caliente quanto se bañen, y sazona con todas especias, y sal, y echales un poco de verdura picada, y echale un poco de leche; y si no huviere leche, quaxalos con unos huevos, y acedo; y si fuere dia de carne, en lugar de manteca de bacas, sea tocino, y grasa de la olla, y las cebollas sean de las buenas, y mezcla con ellas ajetes, porque le dán muy buen gusto. Sobre estos cardillos se suelen servir cecinas, y salchichones, ò cosas sa-

saladas. De esta manera se aderezan las ortigas, las romazas, y otras yervas.

Potages de Castañas.

LAS castañas apiladas se suelen gastar por Quaresma. Echarás à cocer las castañas con agua, y sal, y quando estén bien cocidas, tendrás un poco de pan tostado, y remojado en vinagre: luego picarás un poco de verdura, peregil, yerva buena, cilantro verde, y echala en el almiréz, y majala muy bien: luego echa el pan remojado, y unas pocas de castañas, y majese todo, y sazona con todas especias, y canela, y desatalo con un poco de vinagre, y caldo de castañas, y echales dulce de miel, que estén bien dulces, y un poco espesas, y morenas: Con lo qual doy fin à este Libro, porque en él casi todo lo que hallares es al uso Español; pero siendo Dios servido, y tengo salud, entiendo sacar à luz, y ampliar este Libro con algunas cosas estrangeras; y tambien pondré algunas cosas fantasticas, que sirven para banquetes, las quales son mas de curiosidad, y obstentacion, que de necesidad.

FIN.

TA-

TABLA

DE LO QUE SE CONTIENE en este Libro.

CAPITULO PRIMERO.

DE la limpieza de la Cocina, y del govierno que ha de tener el Cocinero Mayor en ella. Pag. 1.

CAPITULO SEGUNDO.

DE todo genero de asado. 21.
Capon en gigote, y sopa de natas. 23.
Gigote de una pierna de carnero. 23.
Cómo se hace la ternera. 24.
Palomas torcaces con salsa de almendras. 24.
Cómo se aderezan las Perdices. 27.
Cómo las Chorchas se aderezan. 27.
Grullas asadas. 28.
Las Anades, y Zarcetas. 30.
Gigote de Liebres. 31.
Conejos. 31.
Conejos en mollo. 32.
Gigote de Conejos. 32.
Otro de Conejos frios. 33.
Salpicon de baca. 33.
Pollos asados con salsa. 34.
Pollos rellenos. 34.

Em-

Empanadas de Perdices. 36.
Empanadas en asador. 37.
Otras diferentes. 38.
Sopa de Perdices. 39.
Perdices asadas con aceyte. 40.
Anades estofadas. 40.
Lechones asados. 41.
Salsa de lechon. 41.
Un lechon en salchichon. 42.
Una pierna de carnero estofada. 43.
Otra diferente estofada. 44.
Otra de diferente estofado. 45.
Otra pierna de carnero rellena. 46.
Otra à la Francesa. 47.
Otra diferente. 48.
Un platillo de pichones, pollos, ò palominos. 48.
Pollos rellenos cocidos. 49.
Platillo con membrillos. 51.
Otro platillo con yervas. 52.
Platillos sin verduras. 53.
Capon à la Tudesca. 55.
Platillo de aves con acederas. 56.
Una ave à la Portuguesa. 56.
Gallina rellena en alfitete. 57.
Otra ave en alfitete frio. 57.
Gallina Morisca. 58.
Pichones ensapados. 58.
Capon relleno con Ostiones. 60.
Otro relleno. 61.

Otro diferente relleno. 62.
Empanadas de pollos ensapados. 63.
Cómo se hacen los rellenos. 64.
Artaletes de aves. 65.
Otros diferentes. 66.
Otros de ternera. 67.
Otros de cabrito. 68.
Una cazuela de ave. 69.
Platillo de artaletes. 70.
Palominos ahogados. 71.
Otros diferentes ahogados. 72.
Carnero verde. 73.
Pollos rellenos con membrillos. 74.
Pepitoria. 75.
Albondiguillas de ave. 76.
Otras albondiguillas. 77.
Otras Castellanas. 78.
Otras Reales. 79.
Una liebre en lebrada. 80.
Olla de liebre. 81.
Gigote de liebre. 82.
Empanada de liebre. 82.
Albondiguillas fritas. 83.
Otras de pan rallado, y grasa. 84.
Platillo de cañas de baca. 85.
Fruta de cañas. 86.
Madrecillas de gallinas rellenas. 87.
Potage de acenorias. 87.
Acenorias, y pescado cecial. 88.

Ensalada de acenorias. 89.
Fruta rellena. 90.
Costrada de asadurillas de cabrito. 92.
Cómo se asan los paxaros gordos. 93.
Cazuela de paxarillos. 93.
Salsa brenca. 94.
Substancia asada. 95.
Artaletes de ternera. 95.
Sopa dorada. 98.
Sopas de natas. 100.
Otra diferente. 100.
Una cazuela de natas. 102.
Torrijas de natas sin pan. 103.
Migas de natas. 104.
Migas de leche. 106.
Migas de gato. 107.
Tortas de natas. 108.
Otra diferente. 109.
Torta de agráz. 110.
Otra de cydra verde. 110.
Otra de limones verdes. 111.
Otra de orejones. 112.
Otra de almendras. 113.
Otra de ternera, ò cabrito. 113.
Otra de pichones, ò natas. 114.
Otra de Alberchigos. 114.
Costrada de limoncillos, y mazapán. 115.
Torta de Guindas. 116.
Otra de Borrajas. 116.

Otra de Acelgas. 117.
De las cantidades para hacer tortas, y otras cosas. 118.
Albondiguillas de Borrajas. 120.
Plato de todas frutas. 121.
Bollo de bacía. 122.
Bollo maymon. 124.
Otro bollo sombrero. 125.
Otro de rodilla. 127.
Un rebollo. 128.
Bollo roscon. 129.
Pastelon de mazapán. 130.
Bollos pardos. 132.
Bollo fitete. 133.
Otra manera de masa de bollos. 135.
Ojaldre de torreznos. 136.
Ojaldre relleno. 137.
Otro con enjundia de puerco. 138.
Otro de mazapán. 140.
Otro con leche. 140.
Una ojaldre tropezada. 141.
Panecillos rellenos de conservas. 142.
Pasteles de tetilla. 143.
Panecillos rellenos. 144.
Ojaldres vizcochados. 144.
Pasteles ojaldrados. 145.
Pastél de ave para enfermo. 146.
Pastél de Pollos, ò Pichones. 146.
Sopa de capirotada. 148.

Olla podrida en pastél. 149.
Pasteles de cabezas de carnero. 150.
Para beneficiar un Javalí. 151.
Queso de cabeza de Javalí. 152.
Adobos de solomillos. 154.
Empanadas frias de Javalí. 154.
Otras calientes. 156.
Pastelones de Javalí picados. 157.
Otros diferentes. 157.
Otros pastelones de Javalí. 158.
Otros diferentes. 159.
Empanadas de Javalí. 160.
Cómo se cuece el Javalí fresco. 161.
Cómo se sala el Javalí. 161.
Cómo se adereza un Venado. 162.
Platillo de puntas de cuernos de Venados. 163.
Lo que se hace del redaño del Venado. 164.
Migas de grasa de Venado. 165.
Empanadas de Venado. 165.
Solomillos de Venado. 165.
Cómo se sala el Venado, y cómo fresco. 166.
Tasajos de Venado. 168.
Para llevar la carne de Venado en un viage. 168.
Empanada de pecho de baca. 169.
Para aderezar una frasia de ternera. 171.
Para aderezar la cabeza de ternera. 172.
Sesos de ternera. 173.
Empanadas de ternera. 174.
Uspor. 174.

Em-

Empanadillas de masa dulce. 175.
Empanadillas de pies de puerco. 176.
Empanadillas de sardinas. 177.
Empanadillas de criadillas de tierra. 177.
Empanada Inglesa. 178.
Buñuelos de viento. 180.
Otros diferentes. 181.
Otros buñuelos diferentes. 181.
Almojabanas de quaxada. 182.
Otras diferentes. 183.
Buñuelos de queso fresco. 184.
Quesadillas fritas de quaxada. 185.
Quesadillas de horno. 186.
Fruta de cañas. 186.
Empanadillas de quaxada. 188.
Otras diferentes. 189.
Fruta de fillos. 190.
Fruta de chicharrones. 190.
Fruta de Prestiños. 192.
Fruta de piñas. 193.
Platillo de jadeo de manos de ternera. 194.
Platillo de cabezuelas, y de otras cosas. 195.
Otro de cabezuelas. 196.
Fricasea de cosas fiambres. 196.
Cabezuelas de cabrito rellenas. 197.
Otro platillo de cabezuelas. 198.
Otro diferente. 199.
Picatostes de ubre de ternera. 200.
Otros de riñones de ternera. 201.

Morcillas blancas de Camara. 201.
Morcillas de puerco dulces. 202.
Salchichones de carne de puerco. 203.
Chorizos de puerco. 204.
Longanizas. 204.
Solomo de baca relleno. 205.
Manjar blanco. 206.
Buñuelos de manjar blanco. 207.
Otros diferentes. 208.
Picatostes de manjar blanco. 209.
Frutillas de manjar blanco. 209.
Cazolillas de manjar blanco. 210.
Tortas de manjar blanco. 210.
Cómo se ha de hacer el arróz. 211.
Buñuelos de arróz. 212.
Cazuela de arróz. 212.
Arróz à la Portuguesa. 213.
Arróz de grasa. 213.
Cazuela de arróz sin dulce. 214.
Platillo de alcachofas. 214.
Alcachofas asadas. 215.
Platillo de alcachofas. 216.
Potage de habas. 217.
Otras diferentes. 218.
Habas en dia de carne. 218.
Sopa de lechugas. 219.
Lechugas rellenas. 220.
Otras en dia de carne. 221.
Cazuela mogi de berengenas. 222.

Berengenas rellenas. 224.
Otras en dia de carne. 224.
Platillos de Almendrucos. 225.
Garbanzos dulces con membrillos. 225.
Otros diferentes. 226.
Cómo se adereza la calabaza. 227.
Potage de calabaza. 228.
Calabaza rellena en dia de pescado. 228.
Calabaza en dia de carne. 230.
Calabaza rellena en platillo. 231.
Plato quaxado de calabaza. 232.
Calabaza frita. 232.
Potage de calabaza redonda. 233.
Sopa de calabaza redonda. 234.
Cómo se aderezan los nabos. 234.
Nabos quaxados. 235.
Nabos lampreados. 236.
Sopa de nabos. 236.
Cómo se adereza el relleno. 237.
Potage de Arbejas. 238.
Cómo se aderezan las Espinacas. 239.
Espinacas à la Portuguesa. 239.
Fruta de Borrajas. 240.
Fruta de Frisuelos. 241.
Borrajas en caldo de carne. 242.
Sopa de Borrajas. 242.
Otra manera de Borrajas. 243.
Para aderezar pescados. 244.
Para aderezar el sollo. 244.

Sollo asado. 245.
Albondiguillas de sollo. 246.
Pastél de sollo. 247.
Pastél en bote de sollo. 247.
Costrada de sollo. 248.
Empanada Inglesa de sollo. 249.
Empanada de sollo. 249.
Artaletes de sollo. 250.
Aguja paladar. 251.
Cómo se aderezan las Truchas. 252.
Cocimiento de Truchas. 252.
Otro diferente. 252.
Truchas estofadas. 253.
Sopa de Truchas. 254.
Cazuela de Truchas. 254.
Plato de Truchas, y berzas. 255.
Pastelon de Truchas. 256.
Cómo se adereza el Atún. 256.
Costrada de Atún. 257.
Pastelon de Atún. 258.
Salpicon de Atún. 259.
Atún lampreado. 259.
Olla de Atún. 260.
Escaveche de Atún. 260.
Cazuela de lampreada. 261.
Empanada de lamprea. 261.
Lamprea asada. 262.
Lamprea en cecina. 262.
Xivia, Calamares, y Pulpo. 263.

Có-

Cómo se aderezan los Caracoles. 264.
Caracoles rellenos. 265.
Pastèl de Caracoles. 266.
Criadrillas de tierra. 266.
Platillo de criadillas de tierra. 267.
Cazuela de criadillas de tierra. 267.
Criadillas de tierra con huevos. 268.
Pastél de criadillas de tierra. 269.
Platillo de cardo. 269.
Otro diferente. 270.
Pastél de cardos. 271.
Cebollas rellenas. 272.
Para aderezar las Carpas. 274.
Sopas de Carpas. 274.
Pastél en bote de Carpas. 276.
Albondiguillas de Carpas. 276.
Para freir, asar, y cocer un pescado todo à un tiempo sin partirlo. 277.
Cómo se guisan las Anguilas. 279.
Cazuela de Anguilas. 280.
Anguilas en pan. 281.
Un barbo estofado. 281.
Barbos en moreta. 282.
Besugos en escaveche. 283.
Sardinas rellenas en escaveche. 284.
Cómo se guisan las Langostas. 285.
Langosta rellena. 286.
Cómo se aderezan los Cangrejos. 287.
Cómo se aderezan los Ostiones. 288.

Pasteles de Ostiones. 288.
Cómo se aderezan los Mariscos. 289.
Pastél de Ranas. 290.
Pasteles de pies de Puerco. 291.
Cazuela de pies de Puerco. 292.
Cazuela verde de pies de Puerco. 293.
Pasteles de piñones, y huevos megidos. 294.
Huevos hilados. 295.
Otros diferentes. 296.
Platos de huevos megidos. 299.
Huevos esponjados. 299.
Huevos de alforja. 300.
Huevos con cominos. 301.
Capirotada de huevos. 302.
Otra de huevos rellenos. 303.
Otros huevos rellenos. 304.
Huevos crecidos. 305.
Huevos en escudilla. 306.
Huevos rebueltos. 306.
Huevos arrollados. 307.
Tortillas de agua. 307.
Tortillas Cartujas. 308.
Tortillas dobladas. 309.
Tortilla blanca. 309.
Tortilla con agua, y sal. 310.
Tortilla con queso fresco. 311.
Huevos de capirote. 311.
Platillo de huevos dulces. 312.
Huevos dorados. 313.

Fri-

Fricasea de huevos. 315.
Huevos en puchero. 315.
Huevos escalfados con leche. 316.
Otros estrellados con leche. 317.
Torrijas de pan. 318.
Sopa borracha. 319.
Otra diferente. 319.
Otra sopa borracha. 320.
Otra sopa borracha fria. 321.
Empanada de pernil de tocino. 321.
Empanadas de menudos de Pabos. 322.
Pastél de Membrillos. 323.
Pastelillos Saboyanos. 325.
Pernil cocido sin remojar. 325.
Cómo se hace el alcuzcuz. 326.
Cómo se guisa el alcuzcuz. 329.
Ojaldrillas de manteca de bacas. 330.
Otras diferentes. 331.
Cabrito relleno asado. 332.
Cabrito relleno cocido. 333.
Platillo de Cabrito. 334.
Otro de medio Cabrito. 335.
Sopas à la Portuguesa. 335.
Sopa de baca à la Portuguesa. 336.
Otra diferente. 337.
Cómo se adereza la ubre de la Javalina. 338.
Conejos rellenos. 339.
Conejos en empanada. 341.
Perdices asadas con aceyte. 341.

Pas-

Pasteles de carnero, y de tocino. 341.
Artaletes asados. 342.
Torta de Dama. 344.
Otra diferente. 345.
Otra torta de Dama. 346.
Torta blanca. 347.
Costrada de mollejas de Ternera. 347.
Bollo de mazapán. 348.
Pan de leche. 348.
Torta de datiles. 349.
Quesadillas de mazapán. 350.
Pasteles flaones. 350.
Otros diferentes. 351.
Pasteles de leche. 351.
Substancias de enfermos. 352.
Substancia de pobres. 356.
Substancia asada. 356.
Una escudilla de caldo. 357.
Escudilla de almendrada. 358.
Escudilla de Borrajas. 360.
Manteca de almendras amarilla. 360.
Otra de almendras blanca. 361.
Farro de cebada. 362.
Pistos para enfermos. 363.
Una panetela. 364.
Otra diferente. 365.
Ginebradas. 366.
Otras diferentes. 367.
Conserva de manjar blanco. 368.

Capon medio cocido, y medio asado. 369.
Gallina à la morisca. 370.
Panecillos de colaciones. 370.
Ojaldrillas fritas. 372.
Buñuelos de queso asadero. 373.
ñoclos de masa dulce. 373.
Fruta de sartén. 374.
Memoria de los Mostachones. 375.
Memoria de la mostaza negra. 377.
Vinagre de sahuco. 379.
Otro diferente. 380.
Agráz para todo el año. 381.
Otro diferente. 382.
Pepinos en vinagre. 383.
La oruga de miel. 383.
Oruga de azucar. 384.
Sopa de Aragon. 385.
Manteca de nazulas. 385.
Mantequillas de leche de cabras. 387.
Aceyte de huevos. 387.
Aceyte de almendras sin fuego. 388.
Pella de manteca en asador. 389.
Memoria de los vizcochuelos. 392.
Bollitos pardos. 393.
Tortillas delgadas de aceyte. 393.
Memoria de las rosquillas. 394.
Otras diferentes. 395.
Baño blanco de rosquillas. 396.
Gilea de vino. 396.

Me-

Melindres de azucar. 400.
Bizcochos sin harina. 400.
Berengenas en escaveche. 401.
Adobo de aceytunas. 402.
Bizcochos de harina de trigo. 403.
Bizcochos de almidon. 405.
Bizcochos de almidon sin vidriado. 407.
Otros vizcochos secos. 408.
Mazapanes de dos pastas. 408.
Mazapanes secos. 409.
Mazapanes en almivar. 410.
Bizcochos secos. 411.
Otros diferentes. 412.
Otros vizcochos. 412.
Bizcochos de harina de trigo, y arróz. 413.
Fruta de natas. 414.
Rebanadas de pan conservadas. 414.
Tabletas de masa. 416.
Plato de papin tostado. 417.
Perdices rellenas. 418.
Plato de carnero adobado. 419.
Torreznos lampreados. 419.
Membrillos asados. 420.
Cómo se aparan las aves en la Cocina. 422.
Cómo se aparan los Pabos. 424.
Corte de Lechon. 424.
Cómo se aparan las Liebres. 425.

MEMORIA DE CONSERVAS.

Alberchigos. 426.

Du-

Duraznos. 427.
Melocotones. 427.
Bocados de duraznos. 427.
Peras en almivar. 428.
Caxas de perada. 428.
Toronjas. 429.
Limones ceuties. 429.
Raíz de borrajas. 430.
Azucar rosado colorado. 430.
Flor de borrajas. 430.
Flor de romero. 431.
Azucar rosado blanco. 431.
Calabazate. 432.
Tallos de lechugas. 432.
Bocados de calabaza. 433.
Raices de escorzonera. 433.
Peras secas cubiertas. 434.
Membrillos para mermelada. 434.
Acitrón. 435.

MEMORIA DE JALEAS.

Jaléa de membrillos. 436.
Jaléa de granadas. 436.
Jaléa de amacenas. 437.
Jaléa de agráz. 437.
Quartos de membrillos. 437.
Carne de membrillos delicada. 438.
Ciruelas de Genova. 439.
Nueces en conserva. 439.

Hinojo conservado. 449.
Carbonadillas de Ternera. 441.
Platillo de Cabrito. 442.
Manjar blanco de pescado. 443.
Papin de harina de trigo. 444.
Pastelón de cidra verde. 445.
Cazolilla de ave para enfermo. 446.
Palominos armados. 448.
Platillo de asadurillas de Cabrito. 449.
Aderezo de higados de Venado, y de Ternera. 451.
Manecillas de Cabrito. 451.
Potage de trigo. 453.
Colas de Carnero con agráz. 453.
Escudilla de almidón. 454.
Platillo de lechugas, y otras yervas. 455.
Huevos encañutados. 455.
Empanadas de Pichones. 456.
Estocafix. 457.
Hongos, cómo se aderezan. 457.
Fruta de almendras. 458.
Salchichas. 459.
Substancia asada. 459.
Cómo se manen las aves en dos horas. 460.
Platillos de cardillos. 461.
Potage de castañas. 462.

LAUS DEO.

Apost. 1938
28117
Vallex-Studer

B778
M385a